



POLENTA-WHIP (AUFSTRICH) VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Präsentationszeit



ZUTATEN FÜR 4 PORTION

500 Gemüsefond

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Olivenöl

4 EL Polenta [Maisgriess]

300 g QimiQ Whip Konditorcreme

ZUBEREITUNG

1. Die Brühe erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, ein paar wenige Tropfen Olivenöl hinzugeben und mit der Polenta im Mixer einige Minuten lang durchmischen.
2. Die Masse kalt werden lassen und mit geschlagenem QimiQ Whip anrühren.