



BASILIKUM-MOUSSE AUS DEM ISI DESSERT WHIP



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



5



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI DESSERT WHIP

250 g QimiQ Whip Konditorcreme

50 g Basilikum

125 ml Vollrahm

2 EL Olivenöl

1 Prise(n) Pfeffer

0.5 TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel "Professional Charger" aufschrauben und zu Beginn 3- bis 4- mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren und beispielsweise zum Salat servieren.