



SCHWARZER MILCHREIS-ESPUMA 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 Vanille

35 g Schwarzer Reis

1 Prise(n) Salz

250 ml Milch

1 Vanilleschote(n), ausgekratzt

50 g Zucker

1 Orange(n), Abrieb davon

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. Passt hervorragend zu fruchtigen Desserts.