



OLIVENÖLCREME

QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Keine Eier notwendig
- Emulgiert mit Öl
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER KISAG BLÄSER

150 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

310 ml Olivenöl

60 ml Zitronensaft

100 ml Wasser

Salz

Zucker

Weisser Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl, Zitronensaft, Wasser und Gewürze beimengen.
2. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Rahmkapseln aufschrauben, schütteln und bei Zimmertemperatur lagern.
3. Vor dem Anrichten gut schütteln.