



AUFGESCHLAGENE BASILIKUMBUTTER



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Sehr hohes Aufschlagvolumen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 550 G

125 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

30 g Basilikumblätter, fein gehackt

20 ml Zitronensaft

50 g Pinienkerne, fein gehackt

Salz und Pfeffer

230 g Butter, weich

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten (exkl. Butter) dazumischen. Weiche Butter nach und nach dazugeben und 3 Minuten fertig aufschlagen.