



# AUFGESCHLAGENE CHILIBUTTER



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 540 G

**150 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**30 g** Rote Chilischote, frisch, fein gehackt

**20 g** Koriander, fein gehackt

**20 g** Peterli, fein gehackt

**20 ml** Zitronensaft

Salz

Pfeffer

**300 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.