



BLAUSCHIMMELKÄSEDIP AUS DEM KISAG BLÄSER



QimiQ VORTEILE

- Einfach vorzubereiten - schnell in der Ausgabe
- Hygienische Aufbewahrung über Tage
- Ideal für Front-cooking und Buffet
- Gute Vorbereitung möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L KISAG BLÄSER

150 g Blauschimmelkäse, geschnitten

150 ml Milch

5 g Knoblauch, fein geschnitten

Salz und Pfeffer

150 g QimiQ Whip Konditorcreme

ZUBEREITUNG

1. Blauschimmelkäse, Milch und Knoblauch mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. QimiQ Whip dazugeben, glatt mixen und falls notwendig passieren.
3. In den 0,5 L Kisag Bläser einfüllen, 1 Rahmbläserkapsel aufschrauben und gut schütteln.
4. Mindestens 1 Stunde kühlen und vor dem Anrichten gut schütteln.