



# GEFÜLLTE GORGONZOLA TOMATEN

## QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Gorgonzola

**100 g** Crème entière, flüssig

**100 g** Lait

**2 cs** Huile d'olive

Sel et poivre

**4** Tomate(s), fest

Basilic, zum Garnieren

## PRÉPARATION

1. QimiQ Classic mit Gorgonzola, Sahne, Milch, Olivenöl und Gewürzen mixen und durch ein feines Sieb passieren.
2. In den 0,5 L iSi Geourmet Whip füllen und schließen. Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben, kräftig schütteln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen.
3. Die Kappe der Tomaten abschneiden und aufheben. Tomaten mit einem kleinen Löffel aushöhlen.
4. iSi Flasche aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals kräftig schütteln und die Masse in die vorbereiteten Tomaten einfüllen.
5. Die Tomatenkappen aufsetzen, mit Basilikum garniert servieren.