



EIERLIKÖRCREME AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 1

100 g QimiQ Base crème

100 ml Liqueur aux œufs

100 g Mascarpone

100 ml Crème entière, flüssig

1 Pkg. [packerl] Sucre vanillé

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten gemeinsam aufmischen.
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. Herausnehmen, nochmals kräftig durchschütteln und portionieren.