



# GORGONZOLA DIPSAUCE 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 g** Gorgonzola

**100 ml** Lait

**100 ml** Crème entière

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Alle Zutaten gemeinsam glatt mixen.
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.