



# BASILIKUM-MOUSSE AUS DEM ISI DESSERT WHIP



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



5



## INGRÉDIENTS POUR 1 X 0,5 L ISI DESSERT WHIP

**250 g**

**50 g** Basilic

**125 ml** Crème fouettée 36 % graisse

**2 cs** Huile d'olive

**1 pincée** Poivre

**0.5 TL** Sel

## PRÉPARATION

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel "Professional Charger" aufschrauben und zu Beginn 3- bis 4- mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren und beispielsweise zum Salat servieren.