



TIRAMISU-CREME 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

125 g

100 g Mascarpone

125 ml Crème fouettée 36 % graisse

2 cl Amaretto

60 g Sucre glace

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 beliebig dekorieren.