



KEY LIME PIE MOUSSE IN THE ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

- Hygienische Aufbewahrung über Tage
- Gute Vorbereitung möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

227 g QimiQ Whip Konditorcreme, ungekühlt

414 ml Kondensmilch, 10 % Fett

207 ml Limettensaft

207 ml Milch

ZUBEREITUNG

1. Kondensmilch, Limettensaft und Milch mixen.
2. QimiQ Whip dazugeben und mit einem Stabmixer glatt mixen, wenn notwendig durch ein Sieb passieren.
3. In einen 1 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.
4. Mindestens 1 Stunde durchkühlen lassen und vor dem Anrichten gut schütteln.