



# CURRYDIP AUS DEM ISI GOURMET WHIP

## QimiQ VORTEILE

- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)
- Gute Standfestigkeit
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Ideal für Front-cooking und Buffet (iSi)



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

<b>200 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>200 g</b>	Frischkäse
<b>70 g</b>	Currypaste
<b>20 g</b>	Currypulver
<b>15 g</b>	Salz
<b>1 g</b>	Pfeffer
<b>400 ml</b>	Sahne 36 % Fett

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, Frischkäse, Currypaste und Gewürze mixen.
2. Sahne dazugeben und gut vermischen.
3. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und kühlen.
4. Vor dem Anrichten gut schütteln.