



EIERLIKÖRCREME AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI GOURMET WHIP

100 g QimiQ Classic

100 ml Eierlikör

100 g Mascarpone

100 ml Sahne 36 % Fett, flüssig

1 Pkg. [packerl] Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gemeinsam aufmischen.
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.