



WARMER PARMESAN-MOZZARELLA-SCHAUM AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Emulgiert mit Öl
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

200 g QimiQ Sahne-Basis

100 g Mozzarella, gerieben

200 ml Schlagobers 36 % Fett

200 g Parmesan, gerieben

Salz

Pfeffer

80 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella und Parmesankäse erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Mit einem Stabmixer pürieren.
3. Olivenöl langsam einrühren. Durch ein Sieb passieren.
4. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln. Im Wasserbad bei max. 65° C warm stellen.