



KEY LIME PIE MOUSSE AUS DER ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Hygienische Aufbewahrung über Tage
- Ideal für Front-cooking und Buffet



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

230 g QimiQ Classic, ungekühlt

300 ml Kondensmilch, 10 % Fett

200 ml Limettensaft

100 ml Milch

150 g Frischkäse

ZUBEREITUNG

1. Kondensmilch, Limettensaft und Milch mixen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic und Frischkäse 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 Stunden durchkühlen lassen und vor dem Anrichten gut schütteln.