



PAPRIKA CREME DE BEURRE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 422 G

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

50 g Geklärte Butter

6 g Salz

0.2 g Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

0.1 g Chilipfeffer Pulver

1.7 g Paprikapulver

2 g Balsamico-Essig

2 g Petersilie, gehackt

10 g Portwein

150 g Rote Paprikaschote(n), püriert

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Whip in der Kitchen Aid schaumig rühren.
2. Geklärte Butter langsam unterrühren.
3. Gewürze und Portwein dazugeben und gut vermischen.
4. Paprikapüree dazugeben, kurz aufschlagen und in ein Spritzbeutel abfüllen.