



# ERDBEERCREME AUS DEM ISI GOURMET WHIP



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Hygienische Aufbewahrung über Tage
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

**200 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**400 g** Erdbeeren

**85 g** Zucker

**200 ml** Schlagobers 36 % Fett

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen aufmixen und durch ein feines Sieb passieren.
2. In einen 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben und gut schütteln. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen.
3. Herausnehmen, nochmals gut schütteln und portionieren.