



PACOJET - LIMETTEN-BASILIKUM-EISCREME



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

300 g QimiQ Classic, ungekühlt

75 g Gelierzucker

200 ml Weißwein

10 g Basilikum, frisch

35 ml Limettensaft

ZUBEREITUNG

1. Gelierzucker mit dem Weißwein auf 85 °C erhitzen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut mixen.
3. In einen Pacojet Becher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
4. Pacossieren.