



BUTTERMILCH-LIMETTEN-CREME AUS DEM ISI DESSERT WHIP



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI DESSERT WHIP

250 g QimiQ Whip Konditorcreme

200 g Buttermilch

15 g Limettensaft

5 g Limettenzeste(n)

2 g Minzeblätter

10 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel "Professional Charger" aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. Schütteln und in Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.