



ERDNUSSBUTTER-SCHOKOLADE-CREME AUS DEM ISI DESSERT WHIP

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Verfärbungen



leicht



ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI DESSERT WHIP

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade

150 g Schlagobers 36 % Fett

100 g Erdnussbutter

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. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.