



KOKOS-SCHOKOLADE-CREME AUS DEM ISI DESSERT WHIP



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI DESSERT WHIP

125 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade

125 g Kokosmilch

10 g Rum

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.