



# OREO-MILCH-CREME AUS DEM ISI DESSERT WHIP



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI DESSERT WHIP

**125 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**60 g** Frischkäse

**65 g** Milch

**5 g** Bourbon Vanillezucker

**10 g** Honig

## 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 (z.B. Oreos, Schokoladebiskuit etc.).