



PINA-COLADA-CREME AUS DEM ISI DESSERT WHIP



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip Konditorcreme ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI DESSERT WHIP

250 g QimiQ Whip Konditorcreme

125 g Kokosmilch

125 g Ananaswürfel (Dosenobst verwenden!)

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. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.