



SCHOKOLADE-NUSS-CREME AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Emulgiert mit Öl
- Vermindert Verfärbungen



leicht

Tipps

Passt perfekt zu Eis und Parfait.

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI GOURMET WHIP

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade

250 ml Schlagobers 36 % Fett

20 g Haselnussöl

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. Durch iSi Trichter & Sieb direkt in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen. Einen iSi 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.