



CIPRIANI-DIP

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Mit frischen Zitronenfilets verfeinern.

ZUTATEN FÜR 662 G

ZUTATEN FÜR DIE GRUNDREZEPTUR QIQ DIP-SAUCE

500 g QimiQ Sahne-Basis

250 g Rapsöl

65 g QiQ Basis für Buttersauce

ZUTATEN FÜR DEN DIP

400 g Grundrezeptur QiQ Dipsauce

240 g Schlagsahne 36 % Fett, geschlagen

8 g Limettensaft, frisch

2 g Salz

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis in einem Topf auf 85°C erwärmen.
2. Topf vom Herd nehmen und die QiQ Basis für Buttersauce mit einem Stabmixer oder Schneebesen einrühren.
3. Das Öl langsam einarbeiten.
4. **QiQ Dip-Sauce** in einen Behälter geben.
5. Geschlagene Sahne, Zitronenöl, Limettensaft und Salz zur **QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.