



# MUSKATKÜRBISCREME AUS DEM ISI GOURMET WHIP



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



5



leicht

## Tipps

Ein wunderbarer Begleiter zu Fisch, Fleisch und vegetarischen Gerichten.

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

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**200 g** Muskatkürbis, püriert

**50 g** Frischkäse

**1 EL** Champagner-Essig

**1 TL** Salz

**1 Prise(n)** Zimt

**1 Prise(n)** Cayennepfeffer

## 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. Auf Teller oder in Gläser dressieren.