



# KARTOFFEL-ESPUMA AUS DEM ISI DESSERT WHIP



## QimiQ VORTEILE

- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)
- Gute Standfestigkeit



10



leicht

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

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**100 g** Sauerrahm

**100 g** mehlig(e) Kartoffel(n),

**3 EL** braune Butter

**1 EL** Trüffelöl

**1 EL** Balsam-Apfelessig

**1 Prise(n)** Pfeffer

**1 TL** Salz

## 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. Auf Teller oder in Gläser dressieren. Passt hervorragend zu Fisch, Fleisch und vegetarischen Gerichten.
4. content not maintained in this language