



WASABI-ESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)
- Gute Standfestigkeit



5



leicht

Tipps

Harmoniert perfekt mit asiatischen Gerichten.

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI GOURMET WHIP

250 g QimiQ Whip Konditorcreme

2 EL Mirin

200 g Crème fraîche

20 g Wasabipaste

2 TL Salz

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.