



# GRIECHISCHE JOGHURTMOUSSE AUS DEM ISI GOURMET WHIP



## QimiQ VORTEILE

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



5



leicht

## Tipps

Passt hervorragend zu Müslis, Fruchtsalaten und Frühstücks-Bowls.

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

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**200 g** Griechisches Joghurt

**25 g** Waldhonig

**50 ml** Orangensaft

## 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, in Gläser oder direkt auf ein Gericht dressieren.