ESPUMA AUS SCHWARZEM MILCHREIS AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ VORTEILE

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

5

leicht

Tipps

Harmoniert perfekt mit fruchtigen Desserts.

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI GOURMET WHIP

250 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille
35 g	Schwarzer Reis
1 Prise(n)	Salz
250 ml	Milch
1	Vanilleschote(n), Mark davon
50 g	Zucker
1	Orange(n), Abrieb davon

ZUBEREITUNG

1. Schwarzen Reis in der gesalzenen Milch weichkochen und die restlichen Zutaten dazugeben.
2. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
3. 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.
4. Auf Teller oder in Gläser dressieren.