



# SCHWARZER MILCHREIS-ESPUMA AUS DEM ISI DESSERT WHIP



## QimiQ VORTEILE

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



5



leicht

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

**250 g** QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille

**35 g** Schwarzer Reis

**1 Prise(n)** Salz

**250 ml** Milch

**1** Vanilleschote(n), ausgekratzt

**50 g** Zucker

**1** Orange(n), Abrieb davon

## 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 fruchtigen Desserts.