



AUFGESCHLAGENE CHILIBUTTER



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Sehr hohes Aufschlagvolumen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 540 G

150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

30 g Rote Chilischote, frisch, fein gehackt

20 g Koriander, fein gehackt

20 g Petersilie, fein gehackt

20 ml Zitronensaft

Salz

Pfeffer

300 g Butter, weich

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten (exkl. Butter) dazumischen. Weiche Butter nach und nach dazugeben und 3 Minuten fertig aufschlagen.