



POLENTA-WHIP (AUFSTRICH) VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ BENEFITS

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Präsentationszeit



INGREDIENTS FOR 4 PORTION

500 Vegetable stock

Salt and pepper

Ground nutmeg

Olive oil

4 tbsp Polenta [maize semolina]

300 g QimiQ Whip Pastry Cream

METHOD

1. Die Brühe erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, ein paar wenige Tropfen Olivenöl hinzugeben und mit der Polenta im Mixer einige Minuten lang durchmischen.
2. Die Masse kalt werden lassen und mit geschlagenem QimiQ Whip anrühren.