



# GEFÜLLTE GORGONZOLA TOMATEN

## QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Gorgonzola

**100 g** Crème entière, liquide

**100 g** Lait

**2 cs** Huile d'olive

Sel et poivre

**4** Tomate(s), dures

Basilic, pour garnir

## PRÉPARATION

1. QimiQ Classic mit Gorgonzola, Sahne, Milch, Olivenöl und Gewürzen mixen und durch ein feines Sieb passieren.
2. In den 0,5 L iSi Geourmet Whip füllen und schließen. Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben, kräftig schütteln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen.
3. Die Kappe der Tomaten abschneiden und aufheben. Tomaten mit einem kleinen Löffel aushöhlen.
4. iSi Flasche aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals kräftig schütteln und die Masse in die vorbereiteten Tomaten einfüllen.
5. Die Tomatenkappen aufsetzen, mit Basilikum garniert servieren.