



HOLLERCREME AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 X 0,5 LITRE KISAG BLÄSER

200 g QimiQ Base crème

100 g Mascarpone

100 ml Lait

150 ml Sirop de fleur de sureau

Jus d'un citron, selon le goût

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten gemeinsam aufmischen.
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. Herausnehmen, nochmals kräftig durchschütteln und portionieren.