



POLENTA-WHIP (AUFSTRICH) VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ AVANTAGES

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Präsentationszeit



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTION

500

Sel et poivre

Noix de muscade

Huile d'olive

4 cs Polenta [semoule de maïs]

300 g QimiQ Whip

PRÉPARATION

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.