



# ERDBEERBEERSCHAUM AUS DEM ISI GOURMET WHIP

## QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 1

**100 g** QimiQ Classic

**200 g** Fragole

**3** Zucchero a velo

**100** Panna, 36 % di grassi, flüssig

Succo di limone,

## PREPARAZIONE

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