

EIERLIKÖRCREME 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 C	Classic
100 Liquore	all'uovo
100 g Mascarp	oone
100 Panna, 3	36 % di grassi, flüssig
1 Pkg. [packerl] Zuccher	ro vanigliato

PREPARAZIONE

- 1. Alle Zutaten gemeinsam aufmixen.
- 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.