



# HOLLERCREME 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

**200 g** QimiQ Classic

**100 g** Mascarpone

**100** Latte

**150** Sciroppi si fiore di sambuco

Succo di limone,

## PREPARAZIONE

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.