



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.