



# POLENTA-WHIP (AUFSTRICH) VON ANDREAS KAIBLINGER



## QimiQ VANTAGGI

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Präsentationszeit



## INGREDIENTI PER 4 PORTION

**500**

Sale i pepe

Noce moscata

Olio d'oliva

**4** Polenta [semolino di mais]

**300 g** QimiQ Whip

## PREPARAZIONE

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.