



# AUFGESCHLAGENE BASILIKUMBUTTER



## QimiQ VANTAGGI

- Tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Sehr hohes Aufschlagvolumen



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 550 G

- |              |                     |
|--------------|---------------------|
| <b>125 g</b> | QimiQ Whip,         |
| <b>30 g</b>  | Foglie di basilico, |
| <b>20</b>    | Succo di limone     |
| <b>50 g</b>  | Pinoli,             |
|              | Sale i pepe         |
| <b>230 g</b> | Burro,              |

## PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten (exkl. Butter) dazumischen. Weiche Butter nach und nach dazugeben und 3 Minuten fertig aufschlagen.