



BLAUSCHIMMELKÄSEDIP AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VANTAGGI

- Einfach vorzubereiten - schnell in der Ausgabe (iSi)
- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)
- Ideal für Front-cooking und Buffet (iSi)
- Gute Vorbereitung möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1

150 g Formaggio tipo Gorgonzola,

150 Latte

5 g Aglio,

Sale e pepe

150 g QimiQ Whip

PREPARAZIONE

1. Blauschimmelkäse, Milch und Knoblauch mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. QimiQ Whip dazugeben, glatt mixen und falls notwendig passieren.
3. In den 0,5 L iSi Gourmet Whip einfüllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.
4. Mindestens 1 Stunde kühlen und vor dem Anrichten gut schütteln.