



POLENTA-WHIP (AUFSTRICH) VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ BENEFITS

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Präsentationszeit



INGREDIENTS FOR 4 PORTION

500 Vegetable stock

Salt and pepper

Nutmeg

Olive oil

4 tbsp Corn Meal

300 g QimiQ Whip

METHOD

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.