



BASILIKUM-MOUSSE AUS DEM ISI DESSERT WHIP



QimiQ BENEFITS

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



5



easy

INGREDIENTS FOR 1 X 0,5 L ISI DESSERT WHIP

250 g QimiQ Whip

50 g Basil

125 ml Whipping cream 36% fat

2 tbsp Olive oil

1 pinch(es) Pepper

0.5 tsp Salt

METHOD

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel "Professional Charger" aufschrauben und zu Beginn 3- bis 4- mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren und beispielsweise zum Salat servieren.