



Ein Traum von Schaum

Ihr Kisag-Bläser verwandelt frische Zutaten in eine luftige Mousse und intensiviert dabei die natürlichen Aromen. Erleben Sie den Unterschied!

Mascarpone-Schaum

Zutaten für 6 Personen:

200 g Mascarpone, 50 g Puderzucker, 200 ml Rahm, 100 ml Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten mixen, in den Bläser füllen. Kapsel einführen und 8 bis 10 mal kräftig schlagen. Bis zum Gebrauch kühl stellen.

Tipp:

Anstelle von Schlagrahm zu Meringue oder auf frischen Beeren servieren.

Der Kisag-Bläser

- luftige Kreationen mit frischen Zutaten
- einfach und schnell zubereitet, gut portionierbar
- Inhalt bleibt mehrere Tage frisch und servierbereit



Kisag AG, 4512 Bellach
Telefon: 032 617 32 60
E-Mail: kisag@kisag.ch

Verkauf über den
Fachhandel.

Mehr und ausführlichere Rezepte auf
unserer Website: www.kisag.ch