

## Sahnesteif

Als Standmittel verhindert unser Sahnesteif das Austreten von Wasser und hält die Schlagsahne schön fest.

Tipp: Fu?ge noch etwas Vanillezucker #6 zur Sahne hinzu, um ihr ein su?ß-vanilliges Aroma zu verleihen.

Dosierung: Ein Päckchen Sahnesteif kann fu?r einen Becher Sahne (oder pflanzlichen Sahneersatz\*\*) (250g) verwendet werden.

Zubereitung:

1. Die Sahne in einen Messbecher geben und Sahnesteif hinzugeben.
2. Die Sahne fu?r ca. 3 Minuten steif schlagen bis die gewu?nschte Festigkeit erreicht ist.

\*\*Konsistenz kann bei pflanzlichem Sahneersatz abweichen.

Inhalt: 6g

**Zutaten:** Baobabpulver\*, Maisstärke\*, Kartoffelstärke\*, Puderzucker\* 20%

\*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1716 kJ (406 kcal)
Fett	0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g

Kohlenhydrate	90 g
-davon Zucker	31 g

Ballaststoffe	17 g
Eiweiß	2,0 g
Salz <sup>2)</sup>	< 0,01 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



### Sensorik & Qualitätsparameter

**Allergene:** Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Papierbeutel