



# ANGOSTURA MARTINI SCHAUM



## QimiQ VORTEILE

- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Gute Standfestigkeit
- Hygienische Aufbewahrung über Tage



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 430 G

### FÜR DEN SCHAUM

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**3 cl** Angostura Bitter

**100 ml** Orangensaft, ohne Fruchtfleisch

**50 g** Zuckersirup

### FÜR DEN MARTINI

Wacholderschnaps

Trockener Wermut

Angostura Bitter

## ZUBEREITUNG

1. Für den Schaum: Kaltes QimiQ Whip mit Angostura Bitters, Orangensaft und Zuckersirup mit einem Stabmixer fein mixen und in einen 1 L iSi Gourmet Whip füllen. 2 Sahnekapsel hineindrehe, gut schütteln und gut durchkühlen lassen.
2. Für den Martini: Alle Zutaten zusammen gut verrühren und in gekühlte Gläser füllen.
3. Schaum vorsichtig darauf dressieren, mit Orangenschale und Minzblätter garnieren und servieren.