



LIMONCELLO-GAZOSA-ESPUMA



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE GLACE

- 150 g** Saure Sahne 20 % Fett
- 20 g** Puderzucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 0.5** Zitrone(n), gepresst
- 50 g** QimiQ Rahm-Basis

FÜR DAS ESPUMA

- 400 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 150 ml** Limoncello Zitronenlikör
- 100 ml** Zitronensaft
- 125 g** Zucker
- 125 ml** Wasser
- 1000 g** Erdbeeren
- Puderzucker
- Zitronensaft
- Limoncello Zitronenlikör
- Grüne Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

1. Für die Glace alle Zutaten gut mischen. Abfüllen und bei minus 18°C ca. 24 Std. gefrieren. Pacossieren.
2. Für das Espuma ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Limoncello, Gazosa, Zitronensaft und Zuckersirup begeben, verrühren und durch ein feines Sieb passieren. Die Flüssigkeit in den 1 L iSi Gourmet Whip füllen und nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben.
3. Im Kühlschrank für mehrere Stunden kühlen. Vor der Entnahme nochmals kräftig mit dem Gerätekopf nach unten schütteln.
4. Die Erdbeeren mit Puderzucker, Zitronensaft und Limoncello marinieren und in 10 Gläsern verteilen. Je 1 Kugel Sauerrahmglace darauf anrichten, mit grünem Pfeffer bestreuen und mit der Limoncelloespuma auffüllen.