



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

100 g Zitronenmelisse, frisch

50 g Wasser

50 g Zucker

30 g Zitronensaft

4 g Zitronenschale

120 g QimiQ Whip Konditorcreme

120 g Jogurt Nature

3 ml Zitronenöl

ZUBEREITUNG

1. Wasser mit Zucker aufkochen und abkühlen.
2. Zitronenmelisse waschen und die Blätter mit dem Zuckerwasser in einen Pacojetbecher füllen. Über Nacht auf -20C tiefkühlen.
3. Melissenblätter am nächsten Tag pacossieren und mit den restlichen Zutaten in einem Thermomix fein pürieren.
4. Die Masse durch ein Sieb streichen und in eine iSi Flasche füllen.
5. Mit einer iSi Kapsel aufschäumen und gut schütteln.