



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- No content maintained



10



leicht

## Tipps

Mit Cointreau abschmecken.

## ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER KISAG BLÄSER

**250 g** QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee

**80 g** Pasteurisiertes Eigelb

**70 g** Zucker

**10 g**

**0.5 g** Salz

**125 g** Weisswein

**125 g** Vollrahm

## ZUBEREITUNG

1. Eigelb mit Zucker, Bourbonvanillezucker, Salz und Weißwein über Dampf schaumig schlagen. QimiQ Whip Kaffee und Sahne dazugeben und mit einem Stabmixer fein mixen. Danach die Masse durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren und beliebig dekorieren.