



# BELLINIESPUMA AUS DEM KISAG BLÄSER

## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Hygienische Aufbewahrung über Tage



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER KISAG BLÄSER

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme, ungekühlt

**200 g** Weiße Pfirsich(e), püriert

**40 ml** Zitronensaft

**400 ml** Sekt

**40 g** Zucker

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Whip, Pfirsichpüree, Zitronensaft, Zucker und 200 ml Sekt aufmischen.
2. Den restlichen Sekt einrühren und durch ein feines Sieb passieren.
3. In den 1 L Kisag Bläser füllen. 2 Rahmbläserkapseln aufschrauben, gut schütteln und kühlen.