SCHOKOLADEESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Showeffekt beim Servieren aus der Kisag Bläser

15

leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L KISAG BLÄSER

100 g	QimiQ Rahm-Basis
100 ml	Vollrahm
100 ml	Milch
100 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
30 g	Zucker
20 ml	Rum

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
2. In den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 Rahmkapsel aufschrauben und kühlen.
3. Vor dem Anrichten gut aufschütteln.