



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.