



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained



10



Tipps

Mit Cointreau abschmecken.

INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

250 g

80 g

70 g Sucre

10 g

0.5 g Sel

125 g Vin blanc

125 g Crème fouettée 36 % graisse

PRÉPARATION

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.