



ANGOSTURA MARTINI SCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Gute Standfestigkeit
- Hygienische Aufbewahrung über Tage



15



leicht

ZUTATEN FÜR 430 G

FÜR DEN SCHAUM

250 g QimiQ Whip Konditorcreme

3 cl Angostura Bitter

100 ml Orangensaft, ohne Fruchtfleisch

50 g Zuckersirup

FÜR DEN MARTINI

Wacholderschnaps

Trockener Wermut

Angostura Bitter

ZUBEREITUNG

1. Für den Schaum: Kaltes QimiQ Whip mit Angostura Bitters, Orangensaft und Zuckersirup mit einem Stabmixer fein mixen und in einen 1 L iSi Gourmet Whip füllen. 2 Sahnekapseln hineindreuen, gut schütteln und gut durchkühlen lassen.
2. Für den Martini: Alle Zutaten zusammen gut verrühren und in gekühlte Gläser füllen.
3. Schaum vorsichtig darauf dressieren, mit Orangenschale und Minzblätter garnieren und servieren.