



LIMONCELLO-ESPUMA



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE GLACE

- 150 g** Sauerrahm 20 % Fett
- 20 g** Staubzucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 0.5** Zitrone(n), gepresst
- 50 g** QimiQ Classic

FÜR DEN ESPUMA

- 400 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 150 ml** Limoncello Zitronenlikör
- 100 ml** Zitronensaft
- 125 g** Zucker
- 125 ml** Wasser
- 1000 g** Erdbeeren
- Staubzucker
- Zitronensaft
- Limoncello Zitronenlikör
- Grüne Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

1. Für die Glace: Alle Zutaten gut vermischen. Abfüllen und bei minus 18 °C ca. 24 Stunden gefrieren. Pacossieren.
2. Für den Espuma: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Limoncello, Gazosa, Zitronensaft und Zuckersirup dazumischen und durch ein feines Sieb passieren. Die Flüssigkeit in den 1 L iSi Gourmet Whip füllen und nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben.
3. Im Kühlschrank für mehrere Stunden kühlen. Vor der Entnahme nochmals kräftig mit dem Gerätekopf nach unten schütteln.
4. Die Erdbeeren mit Staubzucker, Zitronensaft und Limoncello marinieren und auf 10 Gläsern verteilen. Je 1 Kugel Sauerrahmglace darauf anrichten, mit grünem Pfeffer bestreuen und mit dem Limoncelloespuma auffüllen.