



EIERLIKÖRESPUMA



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kann perfekt vorbereitet werden
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

Tipps

Mit Haselnusskrokant verfeinern.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN EIERLIKÖRESPUMA

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt

100 ml Eierlikör

250 ml Milch

40 g Staubzucker

ZUM ANRICHTEN

500 g Himbeerpüree

Minze

ZUBEREITUNG

1. Für den Eierlikörespuma: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine iSi Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
3. Himbeerpüree in Gläser portionieren, den Eierlikörespuma darauf dressieren und mit Minze dekorieren.