

## **ZITRONENMELISSE-ESPUMA**

## **QimiQ VORTEILE**



## **ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN**

100 g	Zitronenmelisse, frisch
50 g	Wasser
50 g	Zucker
30 g	Zitronensaft
4 g	Zitronenschale
120 g	QimiQ Whip Konditorcreme
120 g	Naturjoghurt
3 ml	Zitronenöl

## **ZUBEREITUNG**

- 1. Wasser mit Zucker aufkochen und abkühlen.
- 2. Zitronenenmelisse waschen und die Blätter mit dem Zuckerwasser in einen Pacojetbecher füllen. Über Nacht auf -20C tiefkühlen.
- 3. Melissenblätter am nächsten Tag pacossieren und mit den restlichen Zutaten in einem Thermomix fein pürieren.
- 4. Die Masse durch ein Sieb streichen und in eine iSi Flasche füllen.
- 5. Mit einer iSi Kapsel aufschäumen und gut schütteln.