



# 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. Zitronenmelisse 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.