



KAFFEESCHAUM AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



10



leicht

Tipps

Mit Cointreau abschmecken.

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

250 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee
80 g	Pasteurisiertes Eigelb
70 g	Zucker
10 g	Bourbon Vanillezucker
0.5 g	Salz
125 g	Weißwein
125 g	Schlagobers 36 % Fett

ZUBEREITUNG

1. Eigelb mit Zucker, Bourbonvanillezucker, Salz und Weißwein über Dampf schaumig schlagen. QimiQ Whip Kaffee und Sahne dazugeben und mit einem Stabmixer fein mixen. Danach die Masse durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren und beliebig dekorieren.