



# BELLINIESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP

## QimiQ VORTEILE

- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)
- Gute Vorbereitung möglich
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI GOURMET WHIP

**100 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**200** Schaumwein

**200 g** Weiße Pfirsich(e), püriert

**20 ml** Zitronensaft

**20 g** Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und durch ein feines Sieb passieren.
2. In den 0.5 L iSi Gourmet Whip füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, schütteln und kühlen.