WARMES ORANGEN-KARAMELL-MOUSSE AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)
- Showeffekt beim Servieren aus der iSi Flasche (iSi)

15

leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI GOURMET WHIP

125 g	QimiQ Classic
60 g	Zucker
15 g	Maisstärke
250 ml	Orangensaft
4 cl	Weinbrand
100 g	Mascarpone

ZUBEREITUNG

1. Zucker in einer Pfanne karamellisieren.
2. Stärke mit 2 EL Orangensaft glatt rühren und zur Seite stellen. Restlichen Orangensaft und Cognac in die Pfanne gießen und köcheln lassen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Stärke-Mischung dazugeben, gut verrühren und ca. 1 Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen.
4. QimiQ Classic und Mascarpone dazugeben, aufmixen und evtl. passieren.
5. In den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen, 2 iSi Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.
6. Im Wasserbad bei 65° C warm halten und vor dem Anrichten gut schütteln.