



ZITRONENMELISSE-ESPUMA

QimiQ **BENEFITS**



INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

100 g Lemon balm, fresh

50 g Water

50 g Sugar

30 g Lemon juice

4 g Lemon peel

120 g QimiQ Whip Pastry Cream

120 g Plain yogurt

3 ml Lemon oil

METHOD

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.