

## **ZITRONENMELISSE-ESPUMA**

## **QimiQ VANTAGGI**



## **INGREDIENTI PER 10**

100 g	Verbena odorosa,
50 g	Aqua
50 g	Zucchero
30 g	Succo di limone
4 g	Scorza di limone
120 g	QimiQ Whip
120 g	Yogurt naturale
3	

## **PREPARAZIONE**

- 1. Wasser mit Zucker aufkochen und abkühlen.
- 2. Zitronenenmelisse 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.