



# BELLINIESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP

## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 1

**100 g** QimiQ Classic,

**200** Vino spumante

**200 g** Pesche bianche,

**20** Succo di limone

**20 g** Zucchero

## PREPARAZIONE

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.