



VIETNAMESE EGG COFFEE

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 150 ml** Vollrahm
- 150 g** Kondensmilch aus der Tube
- 50 g** Puderzucker
- 200 g** Eigelb

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit einem Stabmixer oder in einem Standmixer fein mixen. Danach die gesamte Masse durch Kisag Trichter & Sieb in einen 0.5 L Kisag Whipper füllen. 1 Kisag Kapsel einführen und 20-mal kräftig schütteln.

Den Kisag Whipper mit Hitzeschutz anschliessend bei 70°C für mindestens 45 Minuten im Sous-Vide-Becken erwärmen, dadurch kann das Eigelb als Stabilisator die volle Wirkung entfalten.

Noch einmal aufschütteln und das warme Ei-Topping direkt auf frisch gebrühtem Espresso servieren.

Freude am Kochen!