



LIMETTEN-FRISCHKÄSE-RAHM AUF CANTUCCINIBRÖSEL

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 300 ml Halbrahm
- 35 g Zucker
- 150 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 15 g Vanillezucker
- 15 ml Vanilleextrakt
- 100 g Cantuccini
- 1 Bio Limette

ZUBEREITUNG

Die Schale der Limette sehr fein abreiben. Frischkäse, Halbrahm, Vanillezucker, Zucker und Vanilleextrakt mit der Limettenschale verrühren und durch den Kisag Trichter & Sieb direkt in den 0.5 L Kisag Whipper füllen.

1 Kisag Kapsel einführen und 8-10 mal kräftig schütteln. Den befüllten Whipper im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.

Cantuccini in einen Frischhaltebeutel geben und zerkleinern. Danach auf Gläser verteilen, Limetten-Frischkäse-Rahm darauf geben und mit Brombeeren dekorieren.

Freude am Kochen!