



Zutaten:

- 5 Eiswürfel
- 1 doppelter Espresso
- 180 ml Milch
- 100 ml Pistaziensirup
- 900 ml Schaummilch



iSi Gourmet Whip



Gefu Espresso-Kocher EMILIO



iSi Cream Profi Whip



Leonardo Becher-Set Spiritii klein 250 ml, 4er-Set

1

Die Eiswürfel in ein Glas füllen und mit der (kalten) Milch aufgießen.

2

Den doppelten Espresso ebenfalls in das Glas gießen.

3

Die schäumbare Milch mehrmals kräftig schütteln und anschließend zusammen mit dem Sirup in einen 1 L Whip füllen.

4

Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 16-18 mal kräftig schütteln.

5

Zum Servieren den Milchschaum direkt aus dem Whip auf Espresso, Milch und Eis in das Glas geben.

Der iSi Whip muss vor der nächsten Entnahme der Schaummilch nicht mehr geschüttelt werden! Für mehrere Portionen müssen die Mengen für den Schaum nicht zwangsläufig erhöht werden, da bei dem Rezept für 1 Getränk bereit Schaum übrig bleibt.