



Zutaten:

- 190 ml Wasser
- 190 g Zucker
- 120 g Zwetschgen, groß



iSi Gourmet Whip



La Rochère Trinkglas Périgord, 6er-Set



Continenta Back- und Arbeitsbrett breit aus Gummibaumholz



iSi Einweg-Sahnekapseln, 50er Packung



Lurch Eiswürfelbehälter Whisky



SSW Kochtopf Comfort mit Glasdeckel



iSi Rapid Infusion

1

Zucker und Wasser zusammen aufkochen lassen und anschließend vollständig abkühlen.

2

Zwetschgen grob schneiden.

3

Alles zusammen mit Hilfe von Trichter & Sieb in einen 0,5 l Gourmet Whip füllen und das Rapid Infusion Set montieren.

4

Einen iSi Professional Charger aufschrauben und mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

5

Zum Schluss den Druck schnell ablassen und den Inhalt durch ein Sieb passieren.

6

Den Sirup nach Belieben mit Sprudelwasser mischen und mit Pflaumen verzieren. Prost!

So sparen Sie noch mehr Zeit: Sogenannter Läuterzucker (wie unter Schritt 1 hergestellt) hält sich gut abgefüllt und verschlossen mehrere Wochen und muss somit nicht jedes Mal frisch hergestellt werden.