



Zutaten:

80 g Kaffeebohnen, geröstet
210 ml Wasser
210 g Zucker



iSi Gourmet Whip



Rösle Küchensieb feinmaschig



iSi Einweg-Sahnekapseln, 10er Packung



SSW Kochtopf Comfort mit Glasdeckel

1

Zucker und Wasser zusammen aufkochen lassen und anschließend vollständig abkühlen.

2

Zusammen mit den Kaffeebohnen in einen 0,5 l Gourmet Whip füllen und das Rapid Infusion Set montieren.

3

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

4

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

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.