



Inspiring food.

Inspiring Desserts





Das volle süße Leben.

iSi zaubert den Nachttisch auf den Tisch.
Mit den iSi Geräten für zuhause gelingen Sahne und
auf Sahne basierende Desserts schnell und einfach.

Unvergleichlich und köstlich.
Ob als klassische oder aromatisierte Sahne, für köstliche
Dessertkreationen oder herrlich cremige Nachspeisen.
Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Wir wünschen gutes Gelingen mit iSi!





iSi Household

iSi Dessert Whip^{PLUS}.

Zur einfachen Zubereitung von frischer, purer Sahne und Desserts auf Sahnebasis. Nur für kalte Anwendungen geeignet. In wenigen Sekunden zubereitet – im Kühlschrank bis zu 10 Tage lang haltbar. Nicht für den professionellen Einsatz in der Gastronomie geeignet.

Dessert
Whip^{PLUS}
Mini.



0.25 L

Dessert
Whip^{PLUS}.



0.5 L

- Hochwertige Edelstahlflasche
- Erhältlich in weiß und in schwarz
- Abnehmbares Silikoncover
- Entnehmbarer Kolben zur leichten Reinigung
- Hebel für einfachste Bedienung und exakte Dosierung
- Abschraubbare Tülle
- Umweltfreundlich, da wiederbefüllbar
- 2 Jahre Garantie



iSi Household

iSi Sahne- kapseln.

Das perfekte Ergebnis erzielen Sie mit den
original iSi Sahnekapseln!



- Eine iSi Sahnekapsel enthält 7,5 g reines N_2O .
- Alle iSi Sahnekapseln bestehen aus 100 % wiederverwertbarem Stahl.
- Sie werden einzeln elektronisch gewogen und erhalten eine Füllgarantie.
- Die iSi Sahnekapseln haben die Farbe Silber.



iSi Household

Arbeiten mit iSi.

Verwenden Sie sowohl bei einem 0,25 L
als auch bei einem 0,5 L iSi Gerät
jeweils 1 iSi Sahnekapsel.

1. Achten Sie beim Füllen des iSi Geräts auf die maximale Füllmenge. Um Klümpchenbildung zu vermeiden, pulvrige Zutaten, Zucker etc. vor dem Befüllen in etwas Flüssigkeit vollständig auflösen. Verwenden Sie ein feines Haarsieb, falls die Masse Kerne, Stücke oder Fruchtfleisch enthält.
2. Legen Sie die iSi Sahnekapsel in den Kapselhalter ein. Das iSi System garantiert die beste Qualität. Benutzen Sie daher nur original iSi Sahnekapseln für Ihr iSi Gerät!
3. Schrauben Sie den Kapselhalter mit der eingelegten iSi Sahnekapsel auf den Gerätekopf. Das iSi Gerät muss dabei stehen.
4. Schütteln Sie das iSi Gerät kräftig, entfernen Sie den Kapselhalter und entsorgen Sie die leere iSi Sahnekapsel ordnungsgemäß.
5. Verwenden Sie das iSi Gerät immer kopfüber, sodass die Tülle nach unten zeigt. Durch das Drücken des Hebels dosieren Sie Portion für Portion. Zwischen den Portionen nicht schütteln!

Tipp: Lagern Sie das iSi Gerät stets liegend im Kühlschrank! Die Zubereitung kann dank des geschlossenen Systems bis zu einer Woche gekühlt gelagert werden.

Hinweis: Der iSi Dessert Whip ^{PLUS} ist nur für kalte Anwendungen geeignet. Der Silikon-Mantel dient zur Dekoration. Das iSi Gerät kann auch ohne diesen einwandfrei in Betrieb genommen werden.





Rezeptübersicht.

Drinks

- Multifrucht Smoothie
8
- Green Smoothie mit Basilikumschaum
10
- Kirschen-Kokos Smoothie
12

Kalte Frucht Espumas

- Schokoladenlasagne mit Passionsfrucht Espuma
14
- Limetten Panna Cotta mit Pfirsich Espuma
16
- Himbeer-Sherry Trifle mit Himbeer Espuma
18

Desserts

- Marillenscheiterhaufen mit Joghurt-Vanille Espuma
20
- Bananeneis mit Pfefferminzsahe
22
- Mozartknödel mit Pistaziencreme
24
- Erdbeertiramisu mit Holundersahne
26
- Erdbeermousse
28
- Apfelstreuselkuchen im Glas mit Apfel-Zimt-Mousse
30
- BirnenSoufflé im Strudelblatt mit Grand Manier-Creme
32
- Walnussoufflé mit Schokoladencreme
34
- Cappuccinomousse
36
- Mousse au Chocolat
38
- Maronimousse mit Portweinbirne
40
- Bratapfelmousse mit Preiselbeersahne
42

Sahne Toppings

- Trinkschokolade mit Sahne Topping
44
- Vanille-Mandelmilch mit Schoko-Haselnuss Topping
46

Multifrucht Smoothie.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

200 ml Mangosaft
80 ml Orangensaft
80 ml Ananassaft
40 ml Maracujasaft
20 ml Bananensaft
40 ml Karamellsirup
20 ml Sahne

Zubereitung:

Alle Fruchtsäfte, Karamellsirup und Sahne mischen.
Durch iSi Trichter & Sieb in ein 0,5 L iSi Gerät füllen,
1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.
Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Multifrucht Smoothie

Green Smoothie mit Basilikumschaum.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Green Smoothie:

400 ml Grapefruitsaft
 300 g Staudensellerie
 250 g Petersilie
 400 ml Wasser
 200 ml frischer Apfelsaft

Basilikumschaum:

100 g frische, junge Spinatblätter, blanchiert
 60 g frische Basilikumblätter
 150 ml Sahne
 100 ml Gemüsefond
 1 g Salz
 0,1 g Pfeffer

Zubereitung Green Smoothie:

Staudensellerie waschen, schälen und zerkleinern. Danach die Petersilie waschen und abtropfen lassen. Beide Zutaten mit Wasser in einem Standmixer fein pürieren. Anschließend Grapefruitsaft und Apfelsaft hinzufügen, noch einmal fein pürieren und in Gläser abfüllen.

Zubereitung Basilikumschaum:

Spinatblätter, Basilikumblätter und gekühlten Gemüsefond vermischen und in einem Standmixer fein pürieren. Die Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Masse noch einmal fein pürieren und durch iSi Trichter & Sieb in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Green Smoothie /
Basilikumschaum

Kirschen-Kokos Smoothie.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Kirschen-Kokos Smoothie:	Kirschenschaum:
200 g Kirschen entkernt	300 ml Kirschsaft
250 g Kokosmilch	100 ml Kokosmilch
150 g Bananen	2 Blatt Gelatine
500 ml Kirschsaft	
100 ml Wasser	

Zubereitung Kirschen-Kokos Smoothie:

Bananen zerkleinern und zusammen mit Kirschen, Kokosmilch, Wasser und Kirschsaft in einem Standmixer fein pürieren. Die Masse beiseite stellen.

Zubereitung Kirschenschaum:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Kirschsaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kokosmilch und restlichen Kirschsaft mischen und die aufgelöste Gelatine unterrühren. Die Masse abkühlen lassen. In ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank mind. 6 Stunden kühlen.



Kirschen-Kokos Smoothie

Schokoladenlasagne mit Passionsfrucht Espuma.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Schokolade:

400 g dunkle Kuvertüre

Passionsfrucht Espuma:

200 g Passionsfruchtmark

20 ml Orangensaft

300 ml Sahne

2 Blatt Gelatine

Zubereitung Schokolade:

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen und glattrühren. Die Masse auf einer dünnen Folie aufstreichen, auskühlen lassen und in Blätter zuschneiden.

Zubereitung Passionsfrucht Espuma:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 25 g Passionsfruchtmark erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Orangensaft, Sahne und restliches Passionsfruchtmark mischen und die aufgelöste Gelatine unterrühren. Die Masse abkühlen lassen. Durch iSi Trichter & Sieb in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Schokoladenlasagne /
Passionsfrucht Espuma

Limetten Panna Cotta mit Pfirsich Espuma.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Limetten Panna Cotta:	Pfirsich Espuma:
20 ml Limettensaft	200 g eingelegte Pfirsiche
150 g Joghurt	250 ml Sahne
60 g Puderzucker	
125 ml Orangensaft	
4 Blatt Gelatine	
250 ml Sahne	

Zubereitung Limetten Panna Cotta:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limettensaft, Joghurt, Puderzucker und Orangensaft in einen Topf geben und verrühren. Einen Teil der Joghurtmasse erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und zur restlichen Joghurtmasse hinzufügen. Anschließend die steif geschlagene Sahne unterheben, die Masse in Förmchen abfüllen und kühl stellen.

Zubereitung Pfirsich Espuma:

Eingelegte Pfirsiche und Sahne vermischen und in einem Standmixer fein pürieren. Die Masse durch iSi Trichter & Sieb in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Limetten Panna Cotta /
Pfirsich Espuma

Himbeer-Sherry Trifle mit Himbeer Espuma.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Himbeer-Sherry Trifle:

250 g Himbeermark
400 ml Sahne
120 g Puderzucker
200 ml Milch
3 Eier
4 Blatt Gelatine
40 ml Sherry

Himbeer Espuma:

300 ml Sahne
150 g Himbeermark

Zubereitung Himbeer-Sherry Trifle:

Milch und Puderzucker vermischen und aufkochen, Eigelb vorsichtig einrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, einen Teil von der Milch erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und zur restlichen Milchmasse hinzufügen. Anschließend die Masse durch ein feines Sieb rühren. Eiweiß und Sahne steif schlagen, unter die Masse heben und mit Sherry vollenden. Die fertige Masse mit Himbeermark in Gläser abfüllen.

Zubereitung Himbeer Espuma:

Sahne mit Himbeermark vermischen. Die Masse durch iSi Trichter und Sieb in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahne-kapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Himbeer-Sherry Trifle /
Himbeer Espuma

Marillenscheiterhaufen mit Joghurt-Vanille Espuma.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Marillenscheiterhaufen:

4 St. Croissants
2 St. Weißbrotscheiben
100 g Marillenmarmelade
100 g Marillen, gedünstet
20 g Mandelblätter
1 Stk. Vanilleschote
60 g Puderzucker
125 ml Milch
125 ml Sahne
3 Eigelb

Marillenfruchtspiegel:

400 g Marillen
60 g Puderzucker
10 ml Rum
10 ml Zitronensaft

Joghurt-Vanille Espuma:

3 Eigelb
60 g Zucker
125 ml Milch
125 ml Sahne
1 Vanilleschote
60 g Naturjoghurt

Zubereitung Marillenscheiterhaufen:

Croissants und Weißbrotscheiben in kleine Stücke teilen und mit Puderzucker, Vanille und Mandelblätter vermengen. Gedünstete Marillenstücke und Marillenmarmelade hinzufügen und in eine Form abfüllen. Eigelb, Sahne und Milch gut verrühren und über die Masse gießen. Im Ofen bei 170 °C ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Zubereitung Marillenfruchtspiegel:

Marillen mit Puderzucker, Rum und Zitronensaft vermischen, weich kochen und in einem Standmixer fein pürieren.

Zubereitung Joghurt-Vanille Espuma:

Einen kleinen Teil von der Milch mit dem Eigelb verrühren. Restliche Milch, Sahne, Vanille und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Anschließend die Eigelbmasse unterrühren und das Joghurt in die ausgekühlte Masse einrühren. Durch iSi Trichter & Sieb in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Marillenscheiterhaufen /
Joghurt-Vanille Espuma

Bananeneis mit Pfefferminzsahne.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Bananeneis:

300 g Bananen sehr reif
1 Vanilleschote
100 g Puderzucker
5 ml Zitronensaft
300 ml Sahne

Pfefferminzsahne:

400 ml Sahne
50 ml Pfefferminz Sirup

Zubereitung Bananeneis:

Bananen zerkleinern und im Tiefkühler 1 Tag kühlen. Anschließend die Bananen in einem Standmixer fein pürieren, restliche Zutaten hinzufügen und erneut fein pürieren, sodass die Masse eine kompakte Konsistenz erhält. Die Bananenmasse kalt stellen.

Zubereitung Pfefferminzsahne:

Sahne mit Pfefferminz Sirup in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Bananeneis /
Pfefferminzsahne

Mozartknödel mit Pistaziencreme.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Mozartknödel:

500 g Kartoffeln
 50 g Butter
 60 g Grieß
 10 g Salz
 1 Eigelb
 100 g Mehl
 50 g Puderzucker
 8 Stk. Mozartkugeln
 100 g Butter
 100 g Brösel

Pistaziencreme:

250 ml Sahne
 2 Eigelb
 80 g Puderzucker
 100 g Pistazien

Zubereitung Mozartknödel:

Die Kartoffeln kochen, schälen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Kartoffelmasse mit den restlichen Zutaten vermischen und zu einem Teig kneten. Den Teig beiseite stellen und ca. 2 Stunden rasten lassen. Danach den Teig ausrollen, portionieren und mit Mozartkugeln füllen. Die geformten Knödel in Salzwasser ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend die Knödel abtropfen lassen und in Butterbrösel wälzen.

Zubereitung Pistaziencreme:

Pistazien in einem Standmixer fein mahlen. Anschließend mit Sahne und Puderzucker kurz aufkochen. Eigelb in die Masse unterrühren und abkühlen lassen. Durch iSi Trichter & Sieb in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Mozartknödel /
Pistaziencreme

Erdbeertiramisu mit Holundersahne.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Erdbeertiramisu:

250 g Mascarpone
200 ml Sahne
400 g Erdbeeren
100 g Zucker
5 ml Zitronensaft
200 g Löffelbiskuit
10 g Haselnusskrokant

Holundersahne:

400 ml Sahne
40 ml Holundersirup
40 ml Zitronensaft

Zubereitung Erdbeertiramisu:

Mascarpone, Sahne und Zitronensaft verrühren. 200 g Erdbeeren mit Zucker vermischen und in einem Standmixer fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren zerkleinern und abwechselnd mit Löffelbiskuit, Mascarponecreme und pürierten Erdbeeren in Schichten in Gläser abfüllen. Anschließend mit Haselnusskrokant bestreuen.

Zubereitung Holundersahne:

Alle Zutaten vermischen und in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank mind. 6 Stunden kühlen.



Erbeertiramisu /
Holundersahne

Erdbeermousse.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

200 ml Sahne
50 ml Milch
100 ml Naturjoghurt
100 ml Erdbeersirup
20 ml Orangenlikör

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen, durch iSi Trichter & Sieb in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank mind. 6 Stunden kühlen.



Erdbeermousse

Apfelstreuselkuchen im Glas mit Apfel- Zimt-Mousse.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Apfelstreuselkuchen:

300 g Apfel
100 g Zucker
5 ml Zitronensaft
0,5 g Zimt
60 g Rosinen
10 ml Rum
110 g Mehl
100 g Puderzucker
50 g Margarine

Apfel-Zimt-Mousse:

250 ml Apfelsaft
100 ml Sahne
10 g Zimt gemahlen

Zubereitung Apfelstreuselkuchen:

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zucker, Zitronensaft, Zimt, Rosinen und Rum in einen Topf geben und kurz aufkochen. Die Äpfel hinzufügen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Danach die Äpfel beiseite stellen und auskühlen lassen. Mehl, Puderzucker und Margarine vermischen und mit den Händen zu Streusel kneten. Im Ofen bei 160 °C ca. 10 Minuten goldgelb backen. Schichtweise Streusel und Äpfel in Gläser abfüllen und mit Apfel-Zimt-Mousse toppen.

Zubereitung Apfel-Zimt-Mousse:

Apfelsaft, Sahne und Zimt gut verrühren. In ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Apfelstreuselkuchen /
Apfel-Zimt-Mousse

Birnensoufflé im Strudelblatt mit Grand Manier-Creme.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Birnensoufflé:

4 Stk. Strudelteigblätter
 140 g Quark
 200 g Birnen
 2 Eigelb
 120 g Zucker
 60 g Saure Sahne
 30 g Maisstärke
 40 ml Sahne
 1 Vanilleschote
 5 g Zitronenzesten
 2 Eiweiß
 100 ml Weißwein
 100 ml Birnensaft

Grand Manier-Creme:

300 ml Vanillesauce
 150 ml Sahne
 2 Blatt Gelatine
 50 ml Grand Marnier

Zubereitung Birnensoufflé:

Quark, Eigelb, 90 g Zucker, saure Sahne, Maisstärke und Sahne gut verrühren und mit Vanille und Zitronenzesten verfeinern. Eiweiß mit 30 g Zucker steif schlagen und unter die Masse heben. Birnen schälen und entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit etwas Weißwein und Birnensaft kurz aufkochen lassen. Birnen auskühlen lassen und unter die Quarkmasse heben. Anschließend 4 Strudelteigtaschen formen, mit Masse befüllen und im Ofen bei 180 °C ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Zubereitung Grand Manier-Creme:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml der Vanillesauce erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Sahne, Grand Manier und restliche Vanille vermischen und die aufgelöste Gelatine unterrühren. Die Masse auskühlen lassen. In ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Birnensoufflé /
Grand Manier-Crème

Walnussoufflé mit Schokoladencreme.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Walnussoufflé:

125 ml Milch
 1 Vanilleschote
 0,2 g Zimt gemahlen
 30 g Butter
 30 g Mehl
 40 g Zucker
 20 g Kakaopulver
 80 g Walnüsse gerieben
 2 Eier
 20 g Kartoffelstärke

Schokoladencreme:

250 ml Sahne
 100 ml Schokoladesauce

Zubereitung Walnussoufflé:

Milch, Vanille, Zimt und Kakao verrühren und kurz aufkochen lassen. Butter, Mehl und Kartoffelstärke vermischen und langsam in die Milch einrühren, sodass die Masse eine kompakte Konsistenz erhält. Anschließend Eigelb mit einem Schneebesen unterrühren. Eiweiß mit Zucker vermischen, steif schlagen und mit den geriebenen Walnüssen unter die Masse heben. In kleine Förmchen abfüllen und im Ofen bei 200 °C im Wasserbad ca. 40 Minuten garen.

Zubereitung Schokoladencreme:

Sahne mit Schokoladesauce in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.

Tipp: Walnüsse vorher anrösten, dann wird der Geschmack intensiver!



Walnussoufflé /
Schokoladencreme

Cappuccino- mousse.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

350 ml Sahne
150 ml starken Espresso
2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne und Espresso verrühren, einen Teil davon erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und zur restlichen Espresso-Sahne hinzufügen. In ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.

Tipp: Mit Vanille- oder Schokoladeneis servieren.



Cappuccinomousse

Mousse au Chocolat.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

200 ml Sahne
150 g dunkle Kuvertüre
100 ml Milch
24 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen und glattrühren. Restliche Zutaten beimengen, kurz erwärmen und auskühlen lassen, durch iSi Trichter & Sieb in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Mousse au Chocolat

Maronimousse mit Portweinbirne.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Portweinbirne:

4 Birnen
125 ml Rotwein
125 ml Portwein
100 g Zucker
1 Vanilleschote
5 ml Zitronensaft
250 ml Orangensaft

Maronimousse:

300 ml Sahne
150 g Maronicreme
30 ml Amaretto Sirup

Zubereitung Portweinbirne:

Alle Zutaten in einen Topf geben und erhitzen. Die Birnen schälen und in der erwärmten Portweinflüssigkeit weich kochen.

Zubereitung Maronimousse:

Alle Zutaten vermischen. Die Masse durch iSi Trichter & Sieb in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Maronimousse /
Portweinbirne

Bratapfelmousse mit Preiselbeersahne.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Bratapfelmousse:

200 g Äpfel
 10 ml Rum
 200 ml Milch
 110 g Zucker
 2 Eier
 4 Blatt Gelatine
 300 ml Sahne

Preiselbeersahne:

250 ml Sahne
 150 g Preiselbeeren,
 fein passiert
 50 g Zucker
 5 ml Zitronensaft

Zubereitung Bratapfelmousse:

Äpfel im Ofen schmoren, Schale und Kerne entfernen und die Masse durch ein feines Sieb streichen. Rum, Milch und 40 g Zucker vermischen, kurz aufkochen lassen und Eigelb unterrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, einen Teil der Milchmasse erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und zur restlichen Milchmasse hinzufügen. Anschließend Eiweiß mit 70 g Zucker verrühren und steif schlagen. Die Apfelmasse in die Milchmasse einrühren und steif geschlagene Sahne sowie Eiweiß unterheben.

Zubereitung Preiselbeersahne:

Preiselbeeren, Zitronensaft und Zucker vermischen und mit der Sahne verrühren. In ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Bratapfelmousse /
Preiselbeersahne

Trinkschokolade mit Sahne Topping.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Trinkschokolade:	Sahne Topping:
900 ml Soja Milch	500 ml Sahne
100 g dunkle Kuvertüre gerieben (40 g Schokoladepulver)	

Zubereitung Trinkschokolade:

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen und mit der Soja Milch verrühren. Anschließend die Flüssigkeit noch einmal kurz aufkochen lassen.

Zubereitung Sahne Topping:

Sahne in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Trinkschokolade /
Sahne Topping

Vanille-Mandelmilch mit Schoko- Haselnuss Topping.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

Vanille-Mandelmilch:
400 ml Vanillemilch
500 ml Mandelmilch

Schoko-Haselnuss Topping:
400 ml Sahne
100 ml Schokolade-Haselnuss-
Sauce

Zubereitung Vanille-Mandelmilch:

Vanille- und Mandelmilch in einen Topf geben und erhitzen.
Die Masse in einem Standmixer verrühren und mit dem
Schoko-Haselnuss Topping vollenden.

Zubereitung Schoko-Haselnuss Topping:

Sahne mit Schokolade-Haselnuss-Sauce in ein 0,5 L iSi
Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig
schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Vanille-Mandelmilch /
Schoko-Haselnuss Topping

Sigfried Kröpfl im Porträt.

Siegfried Kröpfl, Spitzenkoch mit Leib und Seele, wurde in Tirol geboren und hat schon als Kind den Kochlöffel in Mutters Küche geschwungen. Seine Lehrzeit absolvierte er in Dornbirn (Alpenhotel Bödele). Bereits 1977 hatte Siegfried Kröpfl in Werner Matt im Wiener Hotel Hilton einen großen Lehrmeister gefunden.

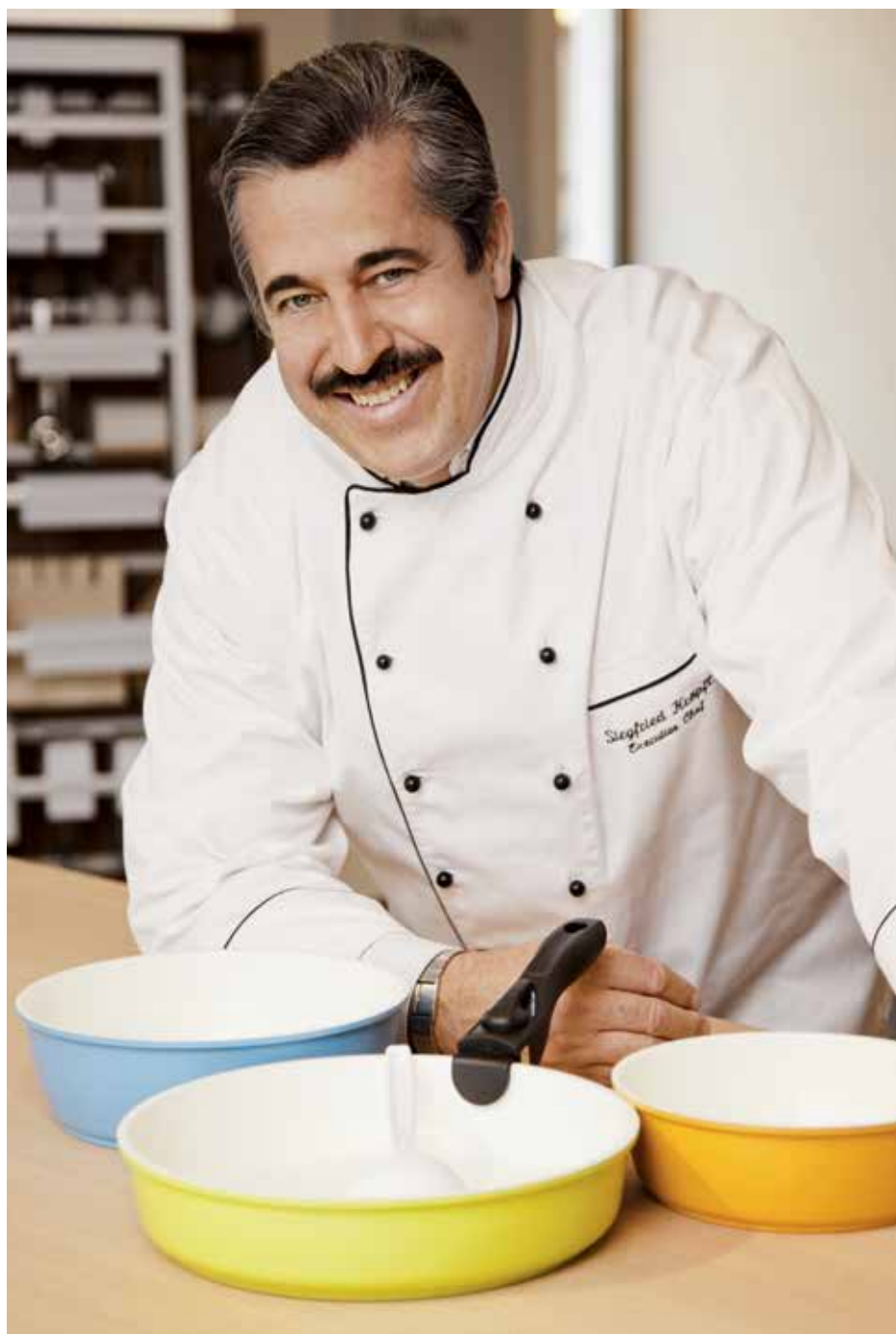
Seit 2014 ist Siegfried Kröpfl federführend für die spanische Hotelgruppe Sol Meliá in Wien tätig und zeichnet für die kulinarischen Geschicke der Restaurants „The Flow“ und „57 Restaurant & Lounge“ sowie für das Bankett verantwortlich.

Besonderes im Zusammenhang mit veganer Ernährung sorgt Siegfried Kröpfl aktuell für Furore. Inspiriert durch die Ausbildung seiner Tochter Melanie zum Ernährungscoach und deren Diplomarbeit über vegane Ernährung, wandte sich Siegfried Kröpfl vor 2 Jahren intensiv dieser Thematik zu. Mittlerweile wird im Hause Kröpfl nur mehr pflanzlich gekocht, obwohl das die berufliche Vita nicht hätte erahnen lassen.

Durchwanderte Kröpfl doch klassische Stationen der österreichischen Küche: Hotel Imperial, Tiergarten Schönbrunn,... Gekrönt wurde sein Engagement als Botschafter der Küchenkunst auf Haubenniveau sogar von der Republik Österreich für besondere Verdienste mit dem silbernen Ehrenzeichen.

Sowohl bei klassischen als auch veganen Rezepten arbeitet Siegfried Kröpfl gerne mit iSi: „Der Einsatz von iSi Geräten unterstützt mich sehr in meiner Kreativität. Der Geschmack der verwendeten Zutaten wird harmonisch intensiviert. iSi Geräte sind weder aus Profi- noch aus Haushaltsküchen wegzudenken.“

**iSi dankt Siegfried Kröpfl für die kreativ – kulinarische
Unterstützung bei diesem Kochbuchprojekt!**



Wir backen vegan.

Von traditionellen Mehlspeisen, die den Originalrezepten in nichts nachstehen, bis hin zu modernen Kreationen, wie Cupcakes oder Muffins – für alle Naschkatzen ist etwas dabei. Und wer sich mit der veganen Dessert-Küche erst einmal vertraut machen möchte, findet hier Rezepte, die auch für Neulinge und Experimentierfreudige einfach nachzubacken sind.



© Hubert Krenn Verlag, Foto: Andreas Riedmann

'Wir backen vegan'
Melanie & Siegfried
Kröpfl
Krenn Verlag

ISBN 978-3-99005-212-9

Den veganen Backgenuss für zuhause können Sie einfach und schnell auf www.hubertkrenn.at bestellen!

Die digitale Welt von iSi entdecken.

Besuchen Sie die iSi Website und erfahren Sie mehr über unser vielfältiges Angebot: Unsere umfangreiche Rezeptsammlung von einfach gut bis kreativ raffiniert eröffnet Ihnen die ganze kulinarische Vielfalt von iSi. Lassen Sie sich inspirieren!



Sie wollen sich direkt an einen Kochprofi wenden? In unserem iSi Blog „Tipps vom Chefkoch“ beantwortet unser Global Culinary Ambassador gerne Ihre Fragen. Außerdem erhalten Sie laufend neue, interessante Informationen rund um iSi. Schauen Sie rein!



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.

Multifrucht Smoothie.

Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

200 ml Mangosaft
80 ml Orangensaft
80 ml Ananassaft
40 ml Maracujasaft
20 ml Bananensaft
40 ml Karamellsirup
20 ml Sahne

Zubereitung:

Alle Fruchtsäfte, Karamellsirup und Sahne mischen.
Durch iSi Trichter & Sieb in ein 0,5 L iSi Gerät füllen,
1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.
Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.



Multifrucht Smoothie

Contact.

iSi GmbH
Kürschnergasse 4
A-1217 Vienna
T +43 (1) 250 99-0
info@isi.com
www.isi.com/culinary

Distribution Deutschland
iSi Deutschland GmbH
Mittelitterstraße 12-16
D-42719 Solingen
T +49 (212) 397-0
isideutschland@isi.com
www.isi.com/culinary/de

Imported and distributed by
iSi North America, Inc.
175 Route 46 West
Fairfield, NJ 07004, U.S.A
Phone +1 (973) 227-2426
Phone +1 (800) 447-2426
isinorthamerica@isi.com
www.isi.com/culinary/us



iSi®

Inspiring food.

Art. Nr.: 2800