

## Rosen-Himbeer-Sirup



Stufe 1



Zubereitungszeit: 2 Min.  
Ruhezeit: 30 Min.



### Zutaten:

5 Stck. Duftrosen, Bio  
140 g Himbeere(n)  
380 ml Läuterzucker



iSi Gourmet Whip



Kilner Clip Top Glasflasche



Lurch Eiswürfelbehälter Whisky



iSi Einweg-Sahnekapseln, 10er Packung

1

Alle Zutaten in einen 0,5 l iSi Gourmet Whip füllen.

2

Das Rapid Infusion Set montieren und einen iSi Professional Charger aufschrauben und die Flasche kurz schwenken.

3

Alles mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Je intensiver das Aroma sein soll, desto länger sollten Sie warten.

4

Den Hebel der iSi Flasche drücken, das Behältnis dadurch entlüften, den Kopf abschrauben und den Sirup bei Bedarf umfüllen.

Läuterzucker wird in einem 1:1 Verhältnis aus Wasser und Zucker hergestellt. Bei beispielsweise 250 ml Wasser benötigen sie demnach 250 g Zucker. Beide Zutaten werden in einem Topf vermischt und unter Rühren zum Kochen gebracht. Das Ganze 2-3 Minuten kochen bis der Zucker aufgelöst ist. Alles gut abkühlen lassen, in eine Flasche füllen, fertig!