

## Fizzy Peach & Grape Drink

Für 6 Personen



### Eine Hand voll Trauben

180ml Pfirsichpüree

600ml Schaumwein

1. Trauben waschen, ohne weitere Flüssigkeit in Rahmbläser füllen, zuschrauben. Mit einer CO<sub>2</sub>-Patrone laden (ACHTUNG: Nur beim Fachhändler erhältlich, es handelt sich hierbei nicht um die normal für Schlagrahm verwendeten N<sub>2</sub>O-Patronen!), Gasdruck lösen, mit zwei CO<sub>2</sub>-Patronen nachladen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Pfirsichpüree mit Schaumwein aufgiessen. Rahmbläser aus Kühlschrank nehmen, Gasdruck lösen, Rahmbläser aufschrauben, Trauben entnehmen. Trauben auf Spiesschen anrichten und mit Bellini servieren. Schnell arbeiten, die Kohlensäure in den Trauben ist nach 10 Minuten weg!