



Pfannegugger-Chuchi

Erdbeer Espuma

Zutaten

180 g Erdbeeren
50 g Kristallzucker
20 g Zitronensaft
90 g Mascarpone
90 ml Milch
90 ml Sahne
1 x Gelatine

Max 5dl in Kisag!!



Zubereitung

Ein Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Anschließend Erdbeeren, Zitronensaft, Zucker, Mascarpone und Milch in einem Mixer fein pürieren und danach leicht erwärmen.

Das Blatt Gelatine darin auflösen und danach die Sahne einrühren.

Die Masse direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Whip füllen. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und ca. 12-mal schütteln.