

REZEPT

Schwarz-Rot-Gold Dessert



Das Schwarz-Rot-Gold-Dessert für und aus den iSi Gourmet Whip /
Foto: iSi

Besteht aus Johannisbeer Espuma, Himbeer Espuma und Mango Espuma

Schwarze Johannisbeere Espuma

Zutaten für 0,5 Liter: 450 Gramm schwarze Johannisbeeren, 55 Gramm Zucker, 2,5 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Johannisbeeren mit Zucker aufkochen, etwas reduzieren lassen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Fruchtkerne müssen entfernt werden. 200 ml des Johannisbeerpürees auf 50 Grad Celsius erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das restliche Püree unterrühren und abkühlen. Vor dem Einfüllen in den iSi Gourmet Whip mit einem Schneebesen aufschlagen. Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank für mehrere Stunden kalt stellen.

Himbeer Espuma

Zutaten für 0,5 Liter: 450 Gramm Himbeeren, 55 Gramm Zucker, 2,5 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren mit Zucker aufkochen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Fruchtkerne sollten entfernt werden. 200 Milliliter des Himbeerpürees auf 60 Grad Celsius erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Das restliche Püree unterrühren und abkühlen. Vor dem Einfüllen in den iSi Gourmet Whip mit einem Schneebesen aufschlagen. Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank für mehrere Stunden kalt stellen.

Mango Espuma

Zutaten für 0,5 Liter: 375 Gramm Mango, 125 Milliliter Orangensaft, 50 Gramm Zucker, 2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mango würfeln und im Orangensaft mit Zucker aufkochen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. 100 Milliliter des Pürees auf 60 Grad Celsius erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das restliche Püree unterrühren und abkühlen. Vor dem Einfüllen iSi Gourmet Whip mit einem Schneebesen aufschlagen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank für mehrere Stunden kalt stellen.

Tipp: Verwenden Sie nur reife Mangos.

Bei Einsatz der 1 Liter Geräte Zutaten verdoppeln und 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben.

