

Zutaten für 5 Personen

- 3 dl Vollrahm
- 100 g Schokolade
- 250 g Mascarpone
- 20 g Amaretto
- 5 Blatt Gelatine 8.3 g

Zubereitung:

Rahm, Mascarpone und den Amaretto aufkochen und etwas auskühlen lassen, ca. 1 Minute.

Schokolade und die eingeweichte, ausgepresste Gelatine dazu geben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Lauwarm, abgeseibt in den Rahmläser einfüllen für einen optimalen Schaum

Gaspatrone dazu und 5 x schütteln

Direkt auf die dekorierten Teller oder in ein kleines Glas dressieren.

Das Espuma bleibt nur eine kurze Zeit luftig



Koch art.ch

Kochkurse/Partyraum
Kochkurse ab 8 – 20 Personen

Amaretti Espuma

Essen im Bankettsaal für 34 Personen oder im paradisischen Garten direkt an der Aare