

APFEL-ZIMT-ESPUMA

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Kühl stellen: ca. 8 Std.

3 dl **Apfelsaft**
1½ dl **Vollrahm**
2 Esslöffel **Zucker**
1 Teelöffel **Zimt**

2 Blatt **Gelatine**, ca. 5 Min. in kaltem
Wasser eingelegt, abgetropft

unter Rühren heiss werden lassen, Pfanne
von der Platte nehmen

darunterrühren, absieben, in den Kisag-
oder isi-Bläser füllen. Bläser fachgerecht
verschliessen, ca. 8 Std. kühl stellen. Kurz
vor dem Servieren 2 Patronen in den
Bläser spritzen, kräftig schütteln

Servieren: Espuma sorgfältig in Gläser spritzen, sofort servieren.

Tipp: Espuma in Gläser spritzen, ca. 4 Std. gefrieren.

Dazu passen: Fruchtsalate, warme Schokoladeküchlein.

Pro Person: 13 g Fett, 1 g Eiweiss, 15 g Kohlenhydrate, 772 kJ (185 kcal)

