



Eierlikör-Dessert „Espuma“ mit Heidelbeeren und Himbeeren

Zutaten

50 g Zucker

50 g Wasser

300 g Sahne

150 ml Eierlikör

2 Blatt Gelatine

Himbeeren

Heidelbeeren

Crushed Ice

Zubereitung

Zucker und Wasser aufkochen, Sahne zugeben und auf ca. 60 °C erwärmen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die Sahne rühren.

Eierlikör zugeben und durch ein feines Sieb passieren.

Den Eierlikör-Fond auf Crushed Ice kalt rühren oder 3 bis 4 Stunden bei 4 bis 6 °C kühlen und in ein Sahnesyphon einfüllen. Wichtig dabei ist, dass der Fond ganz kalt ist.

Nacheinander den Sahnesyphon mit zwei Patronen (Sahnekapseln) laden und kräftig schütteln. Je mehr Druck durch die Sahnekapseln aufgebaut wird, desto schaumiger und lockerer wird das fertige „Espuma“.

Anschließend für mehrere Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Vor dem Gebrauch nochmals kräftig schütteln und den Espuma in ein gekühltes Glas spritzen.

Mit frischen Früchten und Eierlikör garnieren und servieren. Es wird empfohlen, das fertige Eierlikör-Dessert maximal eine halbe Stunde bei Raumtemperatur stehen zu lassen. Fertig!