

Rezept von Rolf Caviezel



Kokosnuss Schoggi-Espuma, Ananas mit grünem Pfeffer

für 4 Personen

25 g Puderzucker
115 g Kokosnussmilch
5 g Rum
120 g Quark

200 g Rahm
60 g Schokolade

Rahm mit Schokolade aufkochen und unter ständigem Rühren zergehen lassen. Puderzucker, Kokosnussmilch, Rum und Quark mit einem Stabmixer mixen. Die Rahm-Schokoladenmasse dazu geben, alles durch ein Sieb streichen. In einen Kisag-Bläser (mit Metallkopf) füllen, 1 bis 2 Kapseln einführen und 8 – 10 mal schlagen.

20 g Zucker
140 g Ananaswürfelchen
2 g grüner Pfeffer
25 g Himbeersirup

Zucker karamellisieren, Ananaswürfel und Pfeffer begeben, mit Himbeersirup ablöschen.