



PALATSCHINKE MIT ROTKRAUT UND MARONI-ESPUMA



ZUTATEN:

TONI KAISER Palatschinken lose

90 g Maroni Püree ungesüßt
20 g Agavensirup
70 g Gervais
120 ml Milch
150 ml Obers
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

TONI KAISER Palatschinken lose laut Packungsbeschreibung zubereiten.

Alle Zutaten glattrühren und würzen. Durch einen iSi Trichter und ein Sieb direkt in ein 0,5 Liter iSi Gerät füllen, mindestens 3 Stunden kaltstellen. 1 iSi Sahnepinsel aufschrauben, ca. 12-16 mal schütteln und kalt servieren.