



# 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.