

Rezeptur für 4 Personen

150g Callebaut Kuvertüre

100ml Milch

200ml Sahne

10 Honigperlen Chili

Honigzucker

Vene Kresse

200ml Maracuja Saft

200ml Orangensaft

Jeweils 50g Honig und 2,6g Agar Agar

Die die beiden Gele die Säfte und Honig aufkochen lassen, Agar Agar hinzugeben und nochmal kurz mit aufkochen. Anschließend kaltstellen. Für die Halbkugel gibt es Silikon Formen. Müsst ihr aber nicht machen. Ihr könnt die Gele dann noch mal auf mixen und in eine Flasche füllen.

Für die Mousse Milch, Sahne und Kuvertüre alles zusammen leicht warm machen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Das ganze durch ein Sieb in einen ISI füllen, eine Kapsel drauf schrauben und für ca. 3 Stunden kaltstellen. Anrichten könnt ihr wie ihr wollt..... 😊



©Bilder und Rezepturen sind Eigentum von :

EatEmotions by Pierre Weih

Johann-von-Bever Strasse 37

57482 Wenden