TOPFENSTRUDEL MIT CAIPIRINHA-MARILLEN UND CIDER-GELEE

TONI KAISER Topfenstrudel
Laut Packungsbeschreibung zubereiten.

ZUTATEN CAIPIRINHA-MARILLEN:

8 Stk Marillen in Spalten geschnitten
2 EL Zuckerrohrschnaps
2 EL Brauner Zucker
2 Limetten (Saft)

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten vakuumieren und für ca. 1 Std. kalt stellen
4 EL Marillenröster herstellen (1 Teil Zucker – 1 Teil Wasser – 3 Teile Marille)

ZUTATEN CIDER-GELEE:

100 g Cider (Apfelschaumwein)
2,5 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG:

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. 1 EL Cider erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit dem restlichen Cider vermengen und für mind. 4 Std. kalt stellen. Stürzen und würfelig schneiden.

ZUTATEN TOPFENCREME (10 PORTIONEN):

1 Zitrone (Saft)
125 g Topfen (abgehangen)
250 g Obers
3 Eiweiß
75 g Staubzucker
1 Msp Vanillemark

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten kurz mixen und in einen iSi-Siphon (1/2 l) abfüllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, ca. 4-6 mal schütteln und kalt stellen.

TOPFENSTRUDEL MIT CAIPIRINHA-MARILLEN UND CIDER-GELEE

ZUM ANRICHTEN:

TONI KAISER Topfenstrudel auf den Caipirinha-Marillen anrichten und mit den Cider-Gelee-Würfeln garnieren. Anschließend die Topfencreme auf den Teller dressieren. Mit Staubzucker bestreuen.

GARNITUR:

Goldstaub, Zuckerspirale, Minzeblätter