



# 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 Marillentrüffel 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