

Flüsse der Genüsse

Marillenschaum

Zutaten

500ml Marillenmark, 1 Stk. Limette, Salz, Pfeffer, Weißweinessig, 2 Blatt Gelatine, Isi Flasche

Zubereitung

Marillenmark mit Limette abschmecken, - wenn man will kann man natürlich auch etwas Zucker dazu geben, Salz, Pfeffer und einen Schuss Weißweinessig, aufkochen – die Gelatine dazugeben, in Isi Flasche abfüllen, - und mindestens 6 Stunden kühl stellen - danach in ein Glas sprühen und mit gebackenem Salat garnieren.