

SCHOKOLADENESPUMA MIT MANGOSOÛE

mit BASIC® Produkten



Schokoladenespuma mit Mangosoûe

ausreichend für 25 Portionen

Schokoladenespuma

- 300 g Sahne
- 200 g **BASIC textur**
- 190 g dunkle Kuvertüre
- 150 g Milch
- 80 g **BASIC sweet**
- 70 g Pesto Orange/schwarze Nuss
- 10 g Rum

Mangosoûe

- 345 g Mangopûree
- 340 g **BASIC textur**
- 315 g **BASIC sweet**

Zubereitung Schokoladenespuma

1. Alle Zutaten in einem Topf zusammenföhren und unter Röhren erhitzen.
2. Wenn die Kuvertüre geschmolzen ist mixen und ggf. durch ein Haarsieb passieren.
3. In einen 1 Liter Espuma-Siphon füllen, zwei N₂O-Kapseln aufschrauben, kräftig schütteln und 30 Minuten kaltstellen.
4. Vor dem Anrichten eine dritte N₂O-Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Zubereitung Mangosoûe

Alles zusammen vermischen und mixen.