

Waldmeisterschaum



Zubereitungszeit

15 Minuten + mind. 4 Stunden kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	500 kcal
Eiweiss:	4 g
Fett:	63 g
Kohlenhydrate:	4 g

Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passen dünne Löffelbiskuits.
- Passt als Ergänzung auch zu anderen Desserts.

Zutaten

2 Blatt	Gelatine
6 EL	Sirup, z. B. Waldmeister-, Holunder- oder Zitronensirup
5 dl	Rahm
1 Zweig	Kräuter, z. B. frischer Waldmeister, Zitronenmelisse oder Pfefferminze

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sirup und ^{3»5} des Rahms aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen. Gelatine gut ausdrücken, im warmen Rahm auflösen. Restlichen Rahm dazugiessen und gut mischen.
2. Rahm in einen Rahmbläser füllen. Kapsel einsetzen. Bläser kräftig schütteln. Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kühl stellen. Waldmeisterschaum in tiefe Teller spritzen. Kräuter hacken und darüber streuen.