Smoothie-Mascarpone-Creme mit Orangengelee und Kakao-Espuma

Bis 15 Min. *Normal*

Zubereitung

1. Naturjoghurt, GOLDSTEIG Mascarpone, Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft auf ca. 40 °C erhitzen.
2. Die in kaltem Wasser aufgeweichte Gelatine und die geschlagene Sahne unter die leicht abgekühlte Masse ziehen.
3. In Gefäße abfüllen und ca. 2 Std. kalt stellen.

Orangengelee

1. Orangensaft mit dem Zucker auf die Hälfte einkochen.
2. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen und in den warmen Saft einrühren.
3. Den lauwarmen Saft auf die feste Creme geben und 30 Min. kalt stellen.

Kakaoespuma

1. Alles in einen Topf geben, kurz aufkochen und auflösen lassen.
2. Die Masse passieren und in den Sahnespender geben, mit 2 Gaspatronen abschießen.
3. Kühl stellen.

Alternative zum Sahnespender

Sahne aufkochen und mit Zucker und Kakao abschmecken, das Ganze kalt stellen. Mit einem Rührgerät aufschlagen.

TIPP: Mit einer angewärmten Messerklinge „vorsichtig“ am Rand der Form entlang- fahren – so lässt sich die Creme leicht aus der Form lösen bzw. stürzen.

Zutaten

Für 4 Personen:

Smoothiecreme:

- 200 ml Himbeer-Bananen-Smoothie
- 50 g Naturjoghurt
- 50 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 100 g Zucker
- etwas Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)
- 2 TL Zitronensaft
- 4 Blatt Gelatine
- 50 ml Sahne

Orangengelee:

- 200 ml Orangensaft
- 50 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine

Kakaoespuma:

- 100 ml Sahne
- 2 TL Kakao
- 50 g Zucker
- Gasdruck-Sahnespender (Sahnesiphon)
- Mit einem Rührgerät aufschlagen.