

## GRUNDREZEPTUR FRUCHTSAFTSCHAUM am Beispiel Kirsche

Zutaten	Grundrezept
500 ml	Kirschsafte
2 DL	SPUMA instant

### Variationen:

Kirschsafte in gleicher Menge durch einen anderen Fruchtsafte ersetzen. Zum Beispiel:

Ananassafte

Apfelsafte

Bananensafte

Johannisbeersafte

Mangosafte

Multivitaminsafte

Orangensafte

Tomatensafte

Traubensafte

o.ä.

### Zubereitung:

Safte abmessen und in eine Whipperflasche füllen. SPUMA instant zugeben, verschließen und kräftig schütteln. Mit 1-2 Patronen nacheinander begasen. Nochmals schütteln und nach nach 5-10 Minuten Standzeit in ein Glas aussprühen. Bei Bedarf kaltstellen.

### Hinweis:

Das Rezept ist insbesondere für den Bedarf an etwas größeren Mengen für das Aufschlagen in einer Küchenmaschine mit Rührbesen hervorragend geeignet. Hierfür wird die Masse einfach ca. 15 Minuten aufgeschlagen und anschließend in Portionsgläsern eingefüllt.

Nährwerte pro 100g  
(am Beispiel Kirsche)

Brennwert/ Kalorien	196 kJ/ 47 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	10,8 g
davon Zucker	10,3 g
Ballaststoffe	1,0 g
Eiweiß	1,0 g
Salz	<0,1 g



Serviervorschlag

## GRUNDREZEPTUR FRUCHTSAFTSCHAUM