

MILCHREISSCHAUM

mit Zimt

Zutaten	Milchreisschaum
150 g	fertiger Milchreis (warm)
150 ml	Milch 3,5%
150 ml	Sahne 30%
30 g	Zucker
1/2 TL	Zimt
2 DL	SPUMA instant

Zubereitung:

Den warmen Milchreis mit den restlichen Zutaten fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Anschließend das SPUMA instant unterrühren und in einen 0,5l Whipper füllen. Mit 1-2 Patronen begasen, gut schütteln, 5-10 Minuten ruhen lassen und im Wasserbad bei 75 Grad bis zum servieren warmstellen.

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 Portionsgläschen eingefüllt.

Nährwerte pro 100g

Brennwert/ Kalorien	712 kJ/ 170 kcal
Fett	11,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,9 g
Kohlenhydrate	13,6 g
davon Zucker	10,3 g
Ballaststoffe	1,4 g
Eiweiß	2,7 g
Salz	0,1 g



Serviervorschlag

MILCHREISSCHAUM
 mit Zimt

seneoPro[®]