

HAWAII TOAST-SCHAUM

mit Ananas

Zutaten	Toast-Schaum
150 g	getoasteten Toast
250 ml	Milch 3,5%
200 ml	Sahne 30%
2 DL	SPUMA instant
Zutaten	Schinken-Schaum
150 g	Kochschinken
250 ml	Milch 3,5%
200 ml	Sahne 30%
2 DL	SPUMA instant
Zutaten	Ananas-Schaum
500 ml	Ananassaft
2 DL	SPUMA instant
Zutaten	Käse-Schaum
4 Stck.	Scheiblettenkäse 45%
250 ml	Milch 3,5%
200 ml	Sahne 30%
2 DL	SPUMA instant

Variation:

Statt vier Schäumen nur einen anfertigen. Dazu 2 Stck. Scheiblettenkäse, 2 Scheiben Kochschinken und 2 Scheiben getoasteten Toast in 450 ml Ananassaft zum Kochen bringen und in einem Mixer fein pürieren. Durch ein Sieb geben und in einen 0,5l Whipper geben. 2 DL SPUMA instant unterrühren sowie mit 1-2 Patronen begasen. Gut schütteln und nach etwa 10 Min. warm servieren.

Nährwerte pro 100g

Brennwert/ Kalorien	619 kJ/ 148 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	10,8 g 6,0 g
Kohlenhydrate davon Zucker	8,0 g 4,8 g
Ballaststoffe	1,1 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	0,3 g

Toast-Schaum:

Das getoastete Brot klein schneiden. Gemeinsam mit der Milch und der Sahne sehr fein pürieren, danach die Masse durch ein Sieb geben und SPUMA instant unterrühren. In eine 0,5L Whipperflasche füllen, mit 1-2 Patronen begasen und 5-10 Minuten ruhen lassen.

Schinken-Schaum:

Den Schinken würfeln und mit der angegebenen Menge Milch und Sahne sehr fein pürieren. Die gesamte Masse durch ein Sieb streichen. SPUMA instant einfüllen, Whipper verschließen und gut schütteln. Mit 1-2 Patronen begasen und 5-10 Minuten ruhen lassen.

Ananas-Schaum:

500 ml Ananassaft in den Whipper geben. 2 DL SPUMA instant hinzufügen und die Flasche verschließen. Gut vermengen durch Schütteln der Flasche und im Anschluss mit 1-2 Patronen begasen und 5-10 Minuten ruhen lassen.

Käse-Schaum:

Milch und Sahne in einem Topf erwärmen und den Scheiblettenkäse unter Rühren schmelzen lassen. Die Masse noch warm durch ein Sieb in den Whipper geben. SPUMA instant hinzufügen und die Flasche verschließen. Gut schütteln, mit 1-2 Patronen begasen und 5-10 Minuten ruhen lassen.

Anschließend die Schäume, analog zu einem Toast-Hawaii, aufschäumen und servieren!

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.



Serviervorschlag

HAWAII TOAST-SCHAUM mit Ananas