

Waldbeeren gefrorenes mit CAFFÈ LATTE Creme



Rezept für 10 Portionen

Zutaten

Waldbeeren gefrorenes

100 g	QimiQ Whip, gekühlt
100 g	Waldbeerenpulpe
60 g	Zucker
1 Stk.	Limettensaft
1 Stk.	Limettenzeste
10 g	ETTER Kirsch 41%

CAFFÈ LATTE Creme

100 g	Emmi CAFFÈ LATTE Espresso
50 g	QimiQ Whip, gekühlt

Waffel

230 g	Mehl
8 g	Backpulver
1 Prise	Salz
80 g	Zucker
15 g	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
300 g	Emmi Vollrahm
etwas	Zitronenraps

Garnitur

30 Stk.	Heidelbeeren
20 Stk.	Himbeeren
20 Stk.	Schoko-Popcorn

Zubereitung

Waldbeeren gefrorenes

1. Kaltes QimiQ Whip bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Mit dem Waldbeeren-Pulpe mischen. In einen Spritzsack füllen und schöne Rosetten oder beliebige Formen auf das mit Backpapier ausgelegte Blech dressieren und tiefkühlen.
3. Sobald die Rosetten gefroren sind, kann angerichtet werden.

CAFFÈ LATTE Creme

1. Kaltes QimiQ Whip bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Mit Emmi CAFFÈ LATTE Espresso mischen und kühlstellen.

Waffeln

1. Alles miteinander mischen und auf eine Silikonform streichen.
2. Bei 220°C 15 Minuten backen.

Anrichten

1. Waffeln zuschneiden.
2. Auf den Teller legen und die gefrorenen Rosetten anrichten.
3. Mit dem Löffel die CAFFÈ LATTE Creme elegant auf den Teller geben und mit Beeren und Schoko-Popcorn ausgarnieren.

Tipp:

Anstelle von Waldbeeren können auch saisonale Beeren oder Früchte verwendet werden.