

WEINEMPFEHLUNG:
*Chardonnay
Grauburgunder
leichter Spätburgunder*

TRAUBEN-MASCARPONECREME

ZUTATEN

Rezept für 8 Portionen

300 ml Milch
400 ml Sahne
300 g Joghurt
120 g Mascarpone
80 ml reduzierter Traubensaft
10 g Minze
40 g karamellierte Mandelsplitter
1 Msp. geriebene Vanille

SO WIRD ES GEMACHT:

Mascarpone, Joghurt, Sahne, reduzierter Traubensaft und geriebene Vanille zu einer cremigen Masse verrühren.

Durch iSi Trichter & Sieb in ein 1-L iSi-Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapself aufschrauben und kräftig schütteln. Das befüllte Gerät im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen. Mascarponecreme zusammen mit Obstsalat anrichten.

Mit karamellisierten Mandelsplittern und Minze garnieren und servieren. Solo mit Salat oder als Beilage servieren.

Präsentiert von:

walch
KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

ECC Walch | Stefan Walch
Event Catering Consulting
www.kuechenkuenstler-walch.de
stefan@kuechenkuenstler-walch.de

Bio
Spitzenköche

Bio Zertifiziert 2012:
DE-ÖKO 006



Alle Rezepte auf www.weinmesse-rlp.de

Eine Initiative des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz