

Blutorangenschaum



Zubereitungszeit

10 Minuten + mind. 5 Stunden kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	70 kcal
Eiweiss:	2 g
Fett:	1 g
Kohlenhydrate:	14 g

Zutaten für 4 Portionen

1	Rahmbläser à 0.5 l
3 Blatt	Gelatine
5 dl	Blutorangensaft

Zubereitung

1. Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen. Blutorangensaft durch ein feines Sieb streichen. Etwas Saft erhitzen. Pfanne vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und im heissen Orangensaft auflösen. Mit restlichem Saft mischen. Flüssigkeit in den Rahmbläser geben. Kapsel einsetzen. Rahmbläser kräftig schütteln. Mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
2. Blutorangenschaum in ein Glas spritzen und sofort servieren.