NESPRESSO | RECIPES

VOLLUTO-RÁNTOTTA ESPUMA FÜSTÖLT SONKA

30 + Nehéz

ESZKÖZÖK

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

HOZZÁVALÓK

180 G Füstölt Sonka (6 Szelet)

ESPUMA:

30 G Vaj

4 Db Tojás

70 G 35%-Os Tejszín (Állati)

2 G Xantan (Sűrítő Anyag)

1 *Volluto* Grand Cru Kávékapszula (40 Ml)

Maldon Só

INSPIRÁCIÓK

ELKÉSZÍTÉS

- A füstölt sonkaszeleteket 2 sütőpapír közé fektetjük, sütőlemezen lepréselve 180 fokos sütőben kb. 10 perc alatt ropogósra sütjük.
- A tojásokat enyhén felverjük, sózzuk és vajban közepesen forró serpenyőben lágy rántottát készítünk.
- Még meleg állapotban mixerbe tesszük a tejszínnel, a frissen főzött kávéval, simára turmixoljuk, majd hozzáadjuk a xantant, és ezt is belemixeljük.
- Egy szűrőn át egy 500 ml-es szifonba töltjük, és 1 patront tekerünk bele, majd kb. 65 fokos vízfürdőben melegen tartjuk.

TÁLALÁS:

- A rántottát a szifonból kifújjuk a tisztított és félbevágott tojáshéjba, majd a sonkát keresztben ráhelyezzük a tetejére.