Espuma de manzana



Ingredientes

- 200 g de mascarpone
- 200 g de compota de manzana
- 100 ml de nata mín. 32% M.G.
- 30 ml de zumo de limón
- 30 ml de ron

Espuma de manzana

- 20 g de azúcar vainillado
- 1 g de canela en polvo

Preparación

1. Mezcla todos los ingredientes en un vaso medidor hasta que el azúcar se disuelva por completo. Cuela con el embudo y colador iSi en un gourmet whip de 0,5 L.
2. Enrosca 1 carga y agita 10-12 veces.
3. Refrigera un mínimo de 6 horas.