



Fruchtkaviar aus Mango und Himbeere



Melissa

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

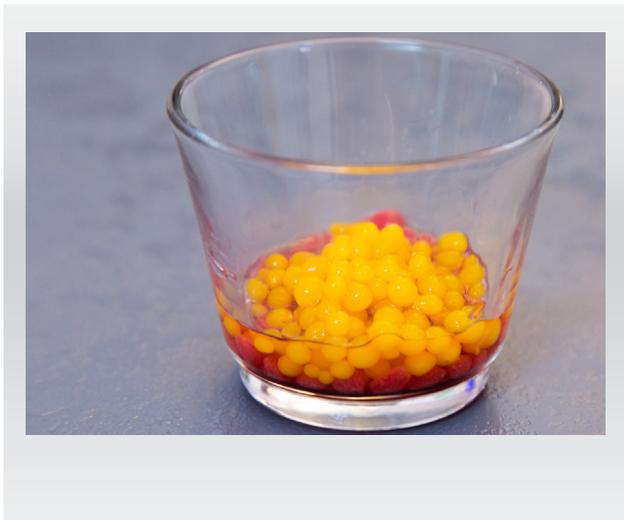
Zubereitungszeit: ca. 20 Min. ⌚

Je Portion: 960 kJ, 228 kcal, 45,6 g Kohlenhydrate, 2,15 g Eiweiß, 1,54 g Fett

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: € € €

veggie



Zutaten

Menge

10 g	Calciumchlorid
1 l	Mangosaft
1 l	Himbeersaft
10 g	Natrium-Alginat
2	Spritzen aus der Apotheke

Zubereitung

Step 1:

Zuerst musst du eine große Schüssel mit einem Liter Wasser befüllen und das Calciumchlorid darin so lang mit einem Schneebesen verrühren, bis es sich aufgelöst hat.

Step 2:

Die Säfte in zwei hohe Becher gießen und das Natrium-Alginat dazugeben. Nun vermixt du den Saft und das Alginat so lang bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Das geht am besten mit einem Pürierstab.

Step 3:

Eine weitere große Schüssel mit klarem Wasser füllen.

Step 4:

Nun füllst du einen der Säfte in eine Spritze und tropfst vorsichtig kleine Tropfen in die Schüssel mit dem Calciumchlorid. Anschließend den Kaviar mit einem kleinen Sieb herausfischen und das Calciumchlorid in der Schüssel mit dem sauberen Wasser abspülen. So bleiben die Kügelchen innen flüssig und gelieren nicht ganz durch.

Step 5:

Mit dem anderen Saft verfährt du genauso bis der komplette Saft aufgebraucht ist.

Tipp

Du kannst aus der Saft-Alginat-Mischung auch lange Spaghetti oder ganz große Saftkugeln machen. Diese müssen dann allerdings ein bisschen länger im Calciumchlorid-Bad liegen, damit sie ihre Form behalten.

