

## Baileys-Espuma

4 Portionen

Espuma (spanisch) = Schaum. Man versteht darunter eine mit Hilfe eines Sahnesyphons hergestellte Schaumspeise. Diese Technik stammt aus der sog. angewandten Molekularküche und wurde vom spanischen Starkoch Ferran Adrià entwickelt. Espuma verflüssigt sich relativ schnell wieder und ist nicht für lange Standzeiten geeignet.

### Zutaten:

175 g Kuvertüre, weiß

2 Eier (100g)

2 Eigelb

250 ml Sahne/Schlagobers

50 ml Baileys

### Herstellung:

Die Kuvertüre schmelzen und mit den Eiern und Dottern über Wasserdampf schaumig rühren.

Baileys und Sahne langsam untermischen und anschließend die Schaummasse durch ein feines Sieb passieren.

Die Masse in einen Sahnesyphon (für 0,5l) füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Den Syphon für mindestens 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

### Tipp:

Für mehr Baileys-Geschmack kann die Sahne um 50g reduziert, die Menge Baileys entsprechend um 50g erhöht werden.