Rezepte mit ALBUWHIP

Ein Original-Rezept der École Valrhona

Löffelbiskuit mit Passionsfrucht

600 g	Passionsfruchtmark
60 g	SOSA Albuwhip
400 g	Eigelb
400 g	Mehl T55
100 g	SOSA-Kartoffelstärke
100 g	FLÜSSIGE GEKLÄRTE BUTTER VON VALRHONA
550 g	Streuzucker
200 g	Invertzucker

Das Eigelb mit der Hälfte des Streuzuckers und dem Invertzucker aufschlagen.
Gleichzeitig das Passionsfruchtmark, SOSA Albuwhip und die Kartoffelstärke schaumig schlagen.
Die beiden Massen behutsam vermengen und das gesiebte Mehl hinzufügen.
Auf ein Backblech streichen.
Bei 180 °C ca. 12 bis 15 Minuten backen.

Trotz der Empfehlung gilt dieses Rezept als „nicht einfrierbar“.