

Rezepte mit GELCREM KALT

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Dehydrierte und knackige Chips aus Schwarzen Johannisbeeren

- 25 g Streuzucker**
- 25 g Wasser**
- 200 g Fruchtmark der Schwarzen Johannisbeere**
- 30g SOSA-Trehalosepulver**
- 24 g SOSA Gelcrem kalt**
- 10 g Zitronensaft**

Wasser und Zucker erhitzen, um einen Sirup herzustellen.

Das Fruchtmark der Schwarzen Johannisbeere sowie das zuvor kalt mit Gelcrem vermischte Trehalosepulver hinzufügen und dann den Zitronensaft dazugeben.

Alle Zutaten mischen und 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Dünn auf Silikon-Backpapier verstreichen, um Chips herzustellen.

Bei 45 °C ca. 10–12 Stunden trocknen lassen, damit die Chips knusprig werden.