

Rezepte mit INSTANGEL

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Wie ein Litschi-Marshmallow

250 g	Streuzucker
100 g	Mineralwasser
520 g	Litschifruitmark
90 g	SOSA Instangel
40 g	Invertzucker

Aus Streuzucker und Wasser einen Sirup zubereiten. Zum Kochen bringen. Instangel hinzufügen und dann das Litschifruitmark, alles gut vermischen. Eine Nacht im Kühlschrank gelieren lassen. Den gelierten Sirup mit einem Mixer aufschlagen, bis er eine schaumige Konsistenz hat. In einen 10 mm hohen Ganache-Rahmen gießen. Im Gefrierschrank aufbewahren.