

Rezepte mit REINEM XANTHAN-GUMMI

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Kakao-Dacquoise für Dressiermaschine

300 g	Eiweiß
30 g	SOSA Albuwhip
1,5 g	SOSA-Weinstein
100 g	Streuzucker
2 g	SOSA Reiner Xanthan-Gummi
80 g	SOSA Blanchierte gehackte Mandeln
280 g	Puderzucker
200 g	KAKAOPULVER
50 g	Mehl T55

Das Eiweiß mit Albuwhip und SOSA-Weinstein aufschlagen.

Den Streuzucker mit SOSA Reiner Xanthan-Gummi vermischen.

Wenn das Eiweiß schäumt, den Zucker mit SOSA Reines Xanthan-Gummi zugeben.

Gemahlene Mandeln, Kakaopulver, Mehl und den Puderzucker hinzufügen.

In einen Backrahmen gießen oder auf einem Backblech verteilen.

Bei 190 °C 12 bis 15 Minuten backen.

Tipp: Die Zugabe von SOSA Reiner Xanthan-Gummi ermöglicht einen besseren Halt der Dacquoise bei Verwendung einer Dressiermaschine.