

## Rezepte mit AGAR-AGAR

Ein Original-Rezept der École Valrhona

### Schaumiges Guanaja-Gelee



- 375 g Ultrahoherhitzte Vollmilch
- 50 g Ultrahoherhitzte Sahne 35 %
- 40 g Streuzucker
- 2 g SOSA-Agar-Agar
- 2 g SOSA-Gelatinepulver 220 Bloom
- 10 g Wasser
- 150 g KUVERTÜRE GUANAJA 70 %
- 200 g Ultrahoherhitzte Sahne 35 %

Die Milch und die kleinere Menge Sahne erhitzen, den mit SOSA-Agar-Agar gemischten Zucker sowie die eingeweichte Gelatine hinzufügen, alles aufkochen und einige Minuten köcheln lassen.

Nach und nach auf die Schokolade gießen, um eine glatte Creme zu erhalten.

Alles gut vermischen und auf 40 °C abkühlen lassen. (**Achtung** nicht auf zerstoßenem Eis abkühlen lassen.)

Die steif geschlagene Sahne unterheben und sofort in quadratische oder kreisförmige Edelstahlrahmen gießen.

Im Kühlschrank kalt stellen.

Den Rahmen entfernen, ohne ihn anzuwärmen.

Hinweise: Diese Zubereitung kann nicht eingefroren werden.

Dieses schaumige Gelee wird für Restaurant-Desserts verwendet, insbesondere nicht für Süßspeisen.

Das Ergebnis sieht wie eine Mousse aus. Das Agar-Agar verleiht ihr ein delikates Aussehen.