

## Rezepte mit ELASTIC

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Sauerkirschen-Gelee zum Einhüllen

- 200 g Sauerkirschenfruchtmark**
- 200 g Wasser**
- 100 g Streuzucker**
- 20 g SOSA Elastic**

Alle Zutaten in kaltem Zustand vermischen und die Mischung aufkochen. Auf eine Edelstahlplatte gießen und die Platte leicht neigen, um das Gelee gleichmäßig zu verteilen. Bei Raumtemperatur kristallisieren lassen. Wie gewünscht schneiden und formen.

\*Für das Rezept der Füllung siehe VALRHONA-Grundrezepte



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