

## Rezepte mit GELATINE

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Schaumzucker aus Schwarzer Johannisbeere und Bergamotte

- 55 g SOSA-Gelatinepulver 220 Bloom**
- 110 g Mineralwasser**
- 675 g Streuzucker**
- 210 g Invertzucker**
- 300 g Fruchtmarm der Schwarzen Johannisbeere**
- 300 g Invertzucker**
- 140 g Bergamottenfruchtmarm**

Das Gelatinepulver mit dem Wasser mischen. Den Streuzucker mit der kleinen Teilmenge Invertzucker und dem Fruchtmarm der Schwarzen Johannisbeere bei 110 °C zu einem Sirup einkochen. Den gekochten Zuckersirup in einer Rührschüssel zu dem verbleibenden Invertzucker und dem Bergamottenfruchtmarm geben. Die Gelatine in der Mikrowelle schmelzen und über die heiße Sirupmischung gießen. Die Masse schaumig rühren. Den Schaumzucker bei 35–40 °C sofort in einen Rahmen gießen. Vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

Tipp: Damit der Schaumzucker sich besser schneiden lässt, 7 g Agar-Agar (gemischt mit Zucker) hinzufügen und dann den Sirup und das Fruchtmarm aufkochen.