

Rezepte mit GELATINE

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Wie ein Mojito-Baiser

- 14 g SOSA-Gelatinepulver 220 Bloom**
- 70 g Wasser**
- 115 g Streuzucker**
- 135 g Wasser**
- 145 g Weißer Rum**
- 125 g Limettensaft**
- 5 g Frische Minze**
- 2 g Frischer Ingwer**
- Nach B. Geriebene Limettenschale**

Das Gelatinepulver mit Wasser vermischen. Aus Streuzucker und Wasser einen Sirup zubereiten und die Minzblätter ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Durch ein trichterförmiges Sieb geben und den Limettensaft, die Hälfte des Rums, den Ingwer und die Gelatine zugeben und alles aufkochen.

Abkühlen lassen und den Rest des Rums hinzufügen, dann über Nacht im Kühlschrank gelieren lassen.

Den gelierten Sirup mit dem Rührgerät aufschlagen, bis er eine schäumende Konsistenz hat (dieser Vorgang kann ca. 45 bis 50 Minuten dauern).

In einen Rahmen der gewünschten Höhe gießen.

Im Gefrierschrank aufbewahren.

Aus dem Rahmen nehmen und in Würfel schneiden.