

## Rezepte mit GELCREM HEISS

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Konditorcreme OPALYS

800 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
200 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
180 g	Eigelb
100 g	Streuzucker
50 g	SOSA Gelcrem heiß
1	Vanilleschote
100 g	SCHOKOLADE OPALYS 33 %

Die Sahne mit der geschabten Vanilleschote erhitzen und 20 Minuten ziehen lassen. Alle Zutaten vermischen und aufkochen. Die weiße Schokolade hinzufügen und die Textur mit einem Mixer verfeinern.

Tipp: Diese Konditorcreme lässt sich gut einfrieren.