

## Rezepte mit GELCREM KALT

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Kräuter-Creme

**325 g Wasser**

**75 g Streuzucker**

**27 g SOSA Gelcrem kalt**

**Nach Bel. Basilikum**

**8 g Zitronensaft**

Den Basilikum für einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, um das Chlorophyll zu fixieren, und die Blätter dann in eiskaltes Wasser tauchen.

Aus dem Wasser und dem Zucker einen Sirup herstellen und diesen abkühlen lassen.

Den erkalteten Sirup mit Gelcrem kalt, den Basilikumblättern (Menge nach Geschmack) und dem Zitronensaft pürieren.

Anmerkung: Dieses Rezept kann mit vielen verschiedenen Kräutern zubereitet werden.