

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.