

## Rezepte mit GUARKERNMEHL

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Schokoladencreme ILLANKA

<b>225 g</b>	<b>Hafermilch</b>
<b>20 g</b>	<b>Invertzucker</b>
<b>4 g</b>	<b>SOSA-Guarkernmehl</b>
<b>290 g</b>	<b>KUVERTÜRE ILLANKA 63 %</b>
<b>265 g</b>	<b>Hafermilch</b>

Die kleine Menge Hafermilch mit Invertzucker und Guarkernmehl erhitzen. Die warme Masse nach und nach auf die teilweise geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten. Die zweite Menge kalte Hafermilch dazugeben. Erneut vermischen. Sofort in ein Gläschen oder einen anderen Behälter gießen. In den Kühlschrank stellen und idealerweise 6 Stunden kristallisieren lassen.



Trotz der Empfehlung gilt dieses Rezept als „nicht einfrierbar“.