

## Rezepte mit KAPPA-GUMMI

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Überzug aus Rum, Vanille und Limette

80 g	<b>Wasser</b>
80 g	<b>Streuzucker</b>
200 g	<b>Weißer Rum</b>
40 g	<b>Glukose DE38/40</b>
4 g	<b>SOSA Kappa-Gummi</b>
1	<b>Vanilleschote</b>
1	<b>Geriebene Schale von Limette</b>

Aus dem Wasser, dem Zucker und der Glukose einen Sirup herstellen. Kappa-Gummi darüberstreuen und den Rum hinzufügen, das Ganze zum Kochen bringen.  
Die gespaltene und ausgeschabte Vanille und die Limettenschale hinzufügen. Leicht abkühlen lassen und bei ca. 70–80 °C durch Eintauchen überziehen (Fruchtwürfel, ganze Früchte u. a.).

**ACHTUNG:** Die Zubereitung beginnt bei 60 °C zu gelieren.