

Rezepte mit LECITHIN-PULVER

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Himbeer-Rote-Bete-Schaum

- 2 g **SOSA-Lecithin-Pulver**
- 20 **Rohrzucker**
- 300 g **Himbeer-Rote-Bete-Saft mit Vanille**

Den Rohrzucker und das Lecithin vermischen. Das Wasser und den Himbeer-Rote-Bete-Saft mit Vanille erhitzen. Die Zucker-Lecithin-Mischung hineinrieseln lassen, dann aufkochen.

Kalt stellen.

Geben Sie die zubereitete Mischung zum Servieren auf das Tablett eines Glasiergitters und schäumen Sie sie an der Oberfläche mit einem Stabmixer auf. Den Schaum auffangen und sofort auf das Dessert geben.

Himbeer-Rote-Bete-Saft mit Vanille

- 155 g **Himbeersaft**
- 95 g **Rote-Bete-Saft**
- 6 g **Zitronensaft**
- 3 g **Frischer Ingwersaft**
- 40 g **Rohrzucker**
- 1,5 g **Geriebene Zitronenschale**
- 0,4 Stück **Vanilleschote**

Alle Säfte in einen Topf geben, Zucker, Zitronenschale und die ausgeschabte Vanilleschote hinzufügen. Zum Kochen bringen. Kalt stellen.

Rezepte mit LECITHIN-PULVER

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Himbeersaft

**515 g Ganze tiefgefrorene
Himbeeren**

Die Himbeeren am Vortag in einer Schüssel auftauen.
Die Himbeeren in der Schüssel mit Klarsichtfolie luftdicht verschließen.
Ins Wasserbad stellen und ca. 2 Stunden lang kochen lassen, bis eine große Menge Saft entstanden ist.
Durch ein Spitzsieb passieren, ohne zu drücken.

Tipp: Durch das Lecithin erhält der Schaum feine Bläschen.



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