

## Rezepte mit PROESPUMA KALT

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Kakaobruch-Schaum mit Likör

- 100 g KAKAOBRUCH**
- 420 g Ultrahoherhitzte Vollmilch**
- 80 g Streuzucker**
- 25 g SOSA Proespuma kalt**
- 10 g Schokoladenlikör von Wolfberger**

Den Kakaobruch im Ofen für ungefähr 10 Minuten bei 150/160 °C erhitzen.

Die Milch erwärmen und über den noch heißen Kakaobruch gießen.

10 Minuten lang ziehen lassen, dann durch ein trichterförmiges Sieb geben.

SOSA Proespuma kalt und Zucker zu der Milch geben und mischen, dann abkühlen lassen.

Den Likör hinzufügen und die Mischung in ein Siphon geben.

2 Druckluftkartuschen einlegen und das sehr kalte Gemisch nach 1 Minute entnehmen.



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