

## Rezept PROMOCHI KUZU

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Vanille-Creme

- 500 g** Ultrahoherhitzte Vollmilch
- 65 g** Streuzucker
- 2 Stück** NOROHY-Vanilleschoten
- 30 g** Promochi (Kuzu) SOSA
- 75 g** DULCEY-SCHOKOLADE 32 %

Promochi und Milch in kaltem Zustand vermengen.  
Erhitzen, den Zucker hinzufügen und die gespaltene und ausgeschabte Vanille darin ziehen lassen.  
Alles leicht aufkochen.  
Die Schokoladenbohnen hinzufügen und zu einer seidigen Textur verrühren.  
Sofort in ein Glas oder ein anderes Gefäß gießen.