

## Rezepte mit GELESPESSA

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Birne-Tonka-Kompott

<b>200 g</b>	<b>Williams-Birnen</b>
<b>50 g</b>	<b>Birnenfruchtmark von Williams-Birnen</b>
<b>40 g</b>	<b>Invertzucker</b>
<b>0,2 g</b>	<b>Tonkabohnen</b>
<b>0,5</b>	<b>NOROHY-Vanilleschote</b>
<b>0,5g</b>	<b>SOSA Gelespessa</b>

Das Birnenfruchtmark leicht auf 40–50 °C erhitzen und den Invertzucker auflösen. Vanilleschote und Tonkabohne in der Mischung ziehen lassen.

Gelespessa dazugeben und das Vanille-Birnenfruchtmark mixen.

Die frischen Birnen in kleine Würfel schneiden und dann mit Zitronensaft übergießen, um eine Oxidation zu vermeiden.

Die Würfel zum Fruchtmark geben und gut vermischen, um eine kompottartige Textur zu erhalten.