

Rezept PROMOCHI KUZU

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Aprikosen-Gnocchi

- 500 g Aprikosenfruchtmark**
- 25 g Streuzucker**
- 100 g Promochi (Kuzu) SOSA**
- 30 g Tourierbutter 84 %**

Eine Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln vorbereiten.

Das Fruchtmark und die Mischung Promochi + Streuzucker kalt vermischen.

Erhitzen und bis zum Kochen mit dem Schneebesen verrühren (Achtung, diese Mischung kann sich leicht am Boden des Topfes festsetzen).

Von der Kochstelle nehmen, die gewürfelte Butter hinzufügen und mit dem Schneebesen zu einer glatten und homogenen Masse verrühren. Kurz abkühlen lassen und die Masse entsprechend der gewünschten Gnocchi-Form in einen Spritzbeutel Ihrer Wahl geben.

Über der Schüssel mit Eiswasser den Spritzbeutel drücken und die Masse mithilfe eines Messers am Ende der Tülle abschneiden, um die gewünschte Gnocchi-Größe zu erhalten.

Kurz im Eiswasser abschrecken, dann sofort servieren.