

# ***MARACAIBO GRAND CRU SORBET***

Felchlin.com – Condirama Konditorskole

400g Vand  
35g Sukker  
25g Glukose  
4 Blad Gelatine (husblas)

150g Maracaibo 65% Couverture Grand Cru (Kagebutikken)  
30g Felchlin kakao (KageButikken)

Vand, sukker, glukose og gelatinen (husblas), som var lagt i vand, gives et opkog.

Couverture Maracaibo 65 % 72h Grand Cru og det sigtede kakaopulver røres i den til 62°C afkølede væske. Pisk det hele til en glat masse. Fryses.

God arbejdslyst!

Med venlig hilsen  
Monika Funder Bonde & Susie Funder  
KageButikken