

Japanisches Essen 10 Personen

Grüntee Creme - Blancmange -> Schalen sofort kühlen, mind. 2h bis dick

6,5 dl Milch
3.5 dl Rahm
43 g Hojicha Blätter
6,5 g Gelatine Blätter
160 g Japanischer brauner Zucker

1. Milch, frische Sahne und Zucker in einen Topf geben und auf das Feuer stellen, die Hitze ausschalten, wenn es kurz vor dem Kochen steht, gerösteten Tee hinzufügen, Teller Gelatine hinzufügen und auflösen.
2. Warten Sie 5 Minuten und lassen den Tee ziehen. Geben Sie ihn in eine Schüssel, während Sie ihn mit einem Teesieb abseihen.
3. Während Sie die Schlüssel mit der Blancmange-Flüssigkeit mit Eiswasser abkühlen, mischen Sie sie gut mit einem Gummispachtel.
4. Sie können es so in den Behälter geben, wie es ist, und es aushärten, aber wenn Sie es hier gut mischen, wird es ein dickes und glattes Mundgefühl haben.
5. Wenn sich die Gelatine zu Verfestigen beginnt und die Flüssigkeit von Blancmange etwas schwer wird, geben Sie sie in einen Behälter und kühlen Sie sie im Kühlschrank ab.

Das Rezept für "braunen Zuckersirup". -> **nie umrühren beim Kochen, aber Bubbles oben anschöpfen!!**

1,65 dl Wasser

116g Zucker

1. Wasser zu braunem Zucker geben und kochen.
2. Wenn es kocht und Bubbles entstehen, entfernen Sie die Bubbles, und wenn es dick wird, geben Sie es in einen anderen Behälter und stellen Sie es an einen Ort bei Raumtemperatur.

