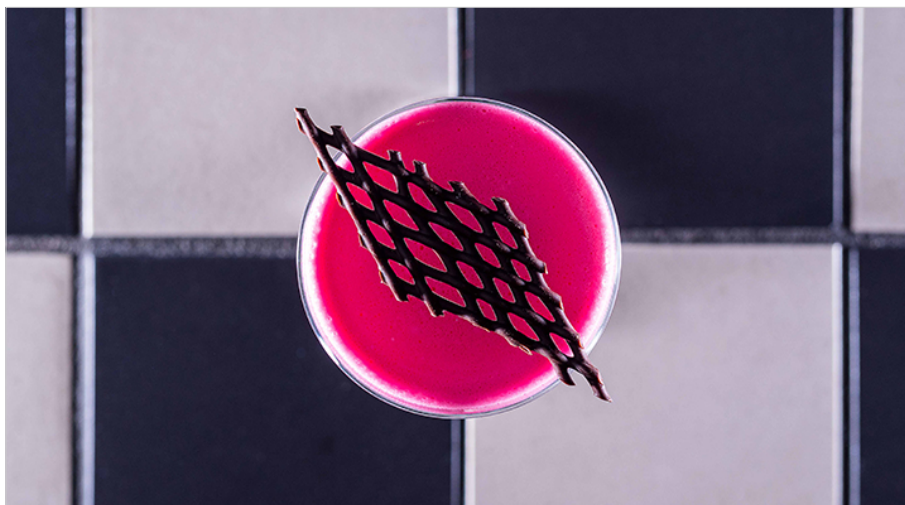


Autor: Boris Gröner



Zutaten

Schoko Bete Saft (Sous Vide):

1000 g Wasser
200 g Kakaonibs
1000 g Milchsauer vergorener Rote Bete Saft
333 g Zucker
10 g Salz

Cocktail:

55 ml Schoko Bete Saft
30 ml Apfelsaft
15 ml Zitronensaft

Zubereitung

Schoko Bete Saft (Sous Vide):

Wasser in das gereinigte **fusionchef** Wasserbad geben und die Kakaonibs bei 65 °C für 120 Minuten darin Sous Vide garen. Soud abkühlen lassen und filtern. Kakaowasser mit Rote Bete Saft, Zucker und Salz vermengen.

Cocktail:

Schoko Bete Saft, Apfelsaft und Zitronensaft mixen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Boris Gröner zur Verfügung gestellt.