Bonbon von Tomate, Himbeere und Orange

Zutaten

50 bonbons

- 2 Blutorangen
- 2 Fleischtomaten
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 100 g Himbeeren
- 250 g Zucker
- 3 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- 200 g Zartbitterschokolade
- 100 g Sahne
- 50 g Butter
- 2 Gelatineblätter
- Schokolade und Kakaobutter zum Überziehen

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Basilikumpüree 450g

Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

Zubereitung

Die Tomaten und Orangen fein schneiden und zusammen mit den Himbeeren, Strattu di Pomodoro und Zucker kochen, bis sich eine sirupartige Masse bildet. Basilikum darunter mischen und pürieren. Die Schlagsahne erhitzen und die Schokolade auflösen, erst Die Butter und dann den Sirup unterrühren. Die Gelatine in Wasser einweichen, mit der Gemüse- und Obstmischung verrühren. Die Masse in eine gewünschte Form gießen und kalt stellen. Das Bonbon in Bälkchen schneiden und in geschmolzene Schokolade und Kakaobutter geben.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000