Caprese dessert



Zutaten

10

- 1250 g Burrata
- 8 dl Tomatencoulis
- 6 dl Schlagsahne
- 3 dl Sahne
- 375 ml Milch
- 250 ml Feuchtigkeit von Burrata
- 60 cl Gemüsebrühe
- 375 g Zucker
- 160 g Puderzucker
- 150 g Olivenöl
- 125 g Parmesan, gerieben
- 125 g Bresc Pesto di basilico
- 125 g weiche Butter
- 60 g Mehl
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- 25 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 20 g Maizena
- 8 Eigelb
- 10 Gelatineblätter
- Pfeffer und Salz
- Kresse

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikum-Pesto 1000g



Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g



Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

Zubereitung

Mit Sahne und Brühe ablöschen und zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eigelb auf 37 °C erhitzen und vom Feuer nehmen. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen, auf Eiswasser abkühlen lassen und gelegentlich umrühren. Die Schlagsahne auf Joghurtdicke schlagen.

Wenn die Tomatenmasse schön locker ist, die Sahne unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in die gewünschte Form gießen.

Maisstärke mit 40 ml Milch glatt rühren. Die restliche Milch erhitzen, den Zucker und die vorbereitete Maisstärke hinzufügen und auf 85 °C erhitzen. Burrata mit 100 ml eigener Flüssigkeit und der Milch in der Küchenmaschine pürieren, bis daraus eine Masse entsteht. In die Eismaschine gießen, das Olivenöl hinzufügen und zu Eis verarbeiten.

Die Butter schmelzen und mit Puderzucker, Mehl, Brühe und Parmesankäse vermischen. Mit dem Pesto abschmecken. Die Mischung auf einem Backblech dünn ausstreichen und 10 Minuten bei 160 °C backen.

Die Zutaten auf dem Teller anrichten, mit Kresse garnieren.