

CREME AUS ZITRONENGRASPÜREE, KANDIERTER ZITRONE UND GRANATAPFEL



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Besc Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Besc Zitronegraspüree
450g

ZUTATEN

10

- 1250 g Rohrzucker
- 625 ml Wasser
- 40 g Besc Zitronegraspüree
- 250 ml Rum
- 5 Zweige Minze
- 10 Zitronen

- 625 g Mascarpone
- 250 g Zucker
- 75 g Besc Zitronegraspüree
- 8 Eier

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 115 g Mehl
- 115 g Mandelpulver
- 75 g Mandelsplitter
- 13 g Besc Rotes Chilipüree
- 3 Orange (abgeriebene Schale)
- 3 Granatapfel

ZUBEREITUNG

Das Wasser mit Rohrzucker, Rum, Zitronengraspüree und Minze zum Kochen bringen. Die Spalten aus der Zitrone schneiden. Diese in das Zuckerwasser geben. Abkühlen lassen und die Zitronen darin 12 Stunden kandieren lassen. Die Mischung durch ein Sieb streichen und die Zitronenspalten und den Sirup getrennt aufbewahren.

Die Eier trennen und das Eiweiß schaumig schlagen. Die Eigelb mit dem Zucker verrühren und schaumig schlagen. Das Zitronengraspüree dazugeben und den Mascarpone untermischen. Das Eiweiß unterheben und alles steif werden lassen.

Butter, Zucker, Mehl, Mandelpulver, Mandelspäne, rotes Chilipüree und Orange miteinander vermischen. Auf ein Backblech streichen und 20 Minuten lang bei 180°C backen. Crumble ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Aushärten lassen und zerbrechen. Die kandierte Zitrone teilen und auf der Sahne zerbröckeln und mit den Körnern des Granatapfels garnieren.