

THAILÄNDISCHE KOKOSNUSSCREME-TRÜFFEL



ZUTATEN

0,5
l



- 300 g Butter in Würfeln
- 50 g Kokosnusscreme
- 2 Zitronenblätter
- 100 g Schlagsahne
- 6 g Bresc Korianderpüree
- 200 g Schokolade
- 25 g Bresc Zitronengraspüree
- 25 g Bresc Ingwerpüree)
- 25 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 50 g Zucker
- 100 g Crème Pâtissière
- Schokolade und Kakaobutter zum Überziehen

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g



Korianderpüree 450g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Zitronengraspüree 450g

ZUBEREITUNG

Die Schlagsahne mit den Limettenblättern, Kokosnusscreme und Zucker erhitzen. Ziehen lassen und dann sieben. 100 g Butter und Schokolade zugeben und mischen. Die Mischung durch die Creme Patisserie rühren. Die Mischung aufschlagen und die restliche Butter zugeben. Koriander, rotes Pfefferschotenpüree, Ingwer und Zitronengras hinzufügen. Die Mischung in einen Spritzbeutel geben. Von der Mischung Tupfer spritzen und die Trüffel anfrieren. Die Schokolade schmelzen. Die Trüffel durch die Schokolade ziehen und dann durch das Kakaopulver rollen. Die Trüffel kalt servieren.