Tomaten-Estragon-Parfait

Gebrauchte bresc Produkte

Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

Zutaten

8

- ½ l ungesüßte Schlagsahne
- 1 dl Eigelb
- 1 dl Ei
- 475 g Zucker
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 10 g Estragon
- 1 Vanilleschote

Zubereitung

Die Sahne zusammen mit 125 g Zucker auf Joghurtstärke klopfen. Tomate, Strattu di Pomodoro und 100 g Zucker zu einer sirupartigen Masse kochen. 250 g Zucker mit dem Vanillemark einer Vanilleschote, dem Ei und dem Eigelb mischen, im Wasserbad auf 68/70°C erhitzen und in der Zwischenzeit luftig schlagen. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur die Mischung zusammen mit dem Sirup in der Küchenmaschine kalt aufschlagen. Den Estragon hacken. ¼ der Schlagsahne klopfen. Die Schlagsahne mit der kalt geschlagenen Masse vermischen. Nun den Rest der Sahne zusammen mit dem Estragon unterheben. In die gewünschten Formen gießen und einfrieren.

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