Frühstücksschaumgebäck mit Ananascreme



Zutaten

- 150 g Butter
- 125 g Zucker
- 100 g Mandelmehl
- 100 g Ananaspüree
- 100 g weiße Schokolade
- 85 g Puderzucker
- 80 g Bresc Tapenade Feigen
- 50 g Goji-Beeren
- 25 g Mehl
- 5 g Bresc rotes Pfefferschotenpüree
- 3 Eiweiße
- 2 Eier
- 5 Gelatineblätter

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Feigen-Tapenade 325g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zubereitung

Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Das Mandelmehl mit dem Mehl mischen und durch die Eiweißmischung spachteln. 8 Schiffchen von +/- 15 cm Länge auf ein Backblech spritzen. Im Ofen bei 180 °C 20 Minuten lang backen. Das Schaumgebäck abkühlen lassen. Für die Ananascreme das Ananaspüree mit Puderzucker und Pfefferschotenpüree mischen. Zum Kochen bringen und die Gelatine darin auflösen. Die Ananasmasse auf die geschlagenen Eier gießen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze garen. Die Butter hinzufügen und gut abkühlen lassen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Die glatten Seiten des Schaumgebäcks mit einer dünnen Schicht Feigen tapenade bestreichen und auf 4 Schiffchen eine Schicht Ananascreme spritzen. Die restlichen Schiffchen darauflegen und etwas festdrücken. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die beiden Enden des Schaumgebäcks in die Schokolade tauchen. Die Enden mit geschnittenem Goji-beeren über die weiche Schokolade bestreuen.

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