Joghurteis mit einem Mini-Brioche-Mars-Toast



Zutaten

4

- 12 Scheiben Mini-Brioche
- 8 Kugeln á 25 g Joghurt-Eiscreme
- 3 Eier
- 2 Mars
- 1 dl Zucker Wasser 1:1
- 250 g Schlagsahne
- 200 g Schokolade
- 100 g Zucker
- 30 g frische Minze
- 30 g Mandeln
- 20 g weiße Schokolade
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 10 g Bresc Schwarzes Knoblauchpüree

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Schwarzes Knoblauchpüree 325g

Bresc Zitronengraspüree 450g

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker und dem schwarzen Knoblauch im Wasserbad auf 38 °C schaumig schlagen und sofort kalt schlagen. Die Schlagsahne auf Joghurtdicke schlagen. Die geschmolzene Schokolade durch die Eimasse mischen und mit dem geschlagenen Joghurt vermischen. In einen Behälter füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Brioche-Scheiben mit dem geschnittenen Marsch belegen und im Sandwich-Eisen rösten. Zuckerwasser, Minze, Mandeln, Zitronengras und weiße Schokolade im Mixer zu Pesto verarbeiten. 3 schöne Quenelles auf den Teller geben und dazwischen 2 Kugeln Eiscreme pro Person. Den Toast diagonal durchschneiden und 3 halbe Sandwiches pro Teller gegen das Schokoladenmousse legen. Mit passender Kresse und Minzpesto garnieren.

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