Krokant von Piri Piri mit Vanilleeis und Zitronengras



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Parrillada Piri Piri 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

10

Für das Eis

- 3 Vanilleschote
- 65 cl Sahne
- 65 cl Milch
- 375 g Zucker
- 10 Eigelb

Für das Krokant

- 125 g Mohn
- 165 g Puderzucker
- 125 g weiche Butter
- 65 g Mehl
- 65 cl Orangensaft
- Bresc Piri Piri nach Geschmack

Für die Sauce

- 3 dl Kokosnussmilch
- 125 g weiße Schokolade
- 12 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- Limettenschale gerieben

Zubereitung

Für das Eis die Milch mit der Sahne und dem Vanillemark erhitzen, 20 Minuten köcheln lassen und die Eigelb mit dem Zucker schlagen. Die heiße Flüssigkeit darüber gießen und weiter wie bei einer Anglaise vorgehen. In Paco- oder Frix-Becher füllen, 24 Stunden reifen lassen und dann einfrieren. ? la Minute aufdrehen. Für das Krokant die genannten Zutaten zu einem Teig verrühren und mit den Piri Piri würzen. Den Teig in Häufchen auf ein Backblech geben und ca. 10 Minuten im Ofen auf 160˚C backen.
Für die Sauce die Kokosmilch auf 60˚C erhitzen, die weiße Schokolade darin auflösen und mit dem Zitronengraspüree und der Limettenschale abschmecken. In einen tiefen Teller gießen, eine Eis-Quenelle dazugeben und zu einem Stapel mit abwechselnd Krokant und Eiscreme verarbeiten. Mit gehobelter dunkler Schokolade garnieren.

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