Parfait gelbes Curry mit Ananas



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Ingwer & Limette WOK 450g



Bresc Madras 450g



Bresc Rotes thailändisches Curry 450 g

Zutaten

10

Für das Parfait

- Parfait
- Bresc Madras nach Geschmack

Für den Biskuitteig

- 375 g Eiweiß
- 200 g Mandelpulver
- 200 g Zucker
- 75 g Mehl
- 150 g Eigelb
- 3 Esslöffel Bresc Wok-Ingwer

Für die Ananas

- 5 Ananas
- 3 Vanilleschote
- Orangensaft
- Butter
- 3 EL Bresc Wok-Ingwer

Für die Garnierung

- Griechischer Joghurt
- abgeriebene Schale und Saft von Limette
- Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)

Zubereitung

Das Parfait nach den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten und mit den Madras würzen. Einfrieren in quadratischen Förmchen und bei ausreichender Festigkeit herausnehmen (oder in einen Behälter geben und nach dem Steif werden in Quadrate schneiden).
Die Zutaten für den Biskuitteig im Mixer ganz glattrühren, durch ein feines Sieb reiben und in einen Siphon gießen. Mit 1 Patrone die Plastikbecher halb voll mit dem Teig spritzen. 40 Sekunden in der Mikrowelle bei voller Leistung garen, sofort umdrehen, abkühlen lassen und grob zerpflücken.
Die Ananas schälen, in Scheiben schneiden und mit einem Stück Butter anbraten. Mit dem Orangensaft ablöschen und den Ingwer und die ausgeschabte Vanilleschote hinzufügen. Schonend ca. 15 Minuten einkochen lassen. Den griechischen Joghurt mit dem Saft und der abgeriebenen Limettenschale würzen. Die Komponenten auf den Teller legen und mit Tupfern von rotem Curry verfeinern.

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