Trüffeln van Tomate, Basilikum und Vanille



Zutaten

40 truffels

- 300 g Butter in Würfeln
- 1 Vanilleschote
- 100 g Schlagsahne
- 6 g Bresc Basilikumpüree
- 200 g Schokolade
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 50 g Zucker
- 100 g Crème Patisserie
- Schokolade und Kakaobutter zum Überziehen

Zubereitung

Die Schlagsahne mit Vanille und Zucker erhitzen. 100 g Butter und die Schokolade darin lösen und alles durch die Crème Patisserie mischen. Die Mischung aufschlagen und die restliche Butter zusammen mit dem Basilikumpüree und Strattu di Pomodoro zugeben. Die Mischung in einen Spritzbeutel geben. Die Mischung in Bahnen spritzen und in kurze Streifen schneiden, die Trüffel kurz einfrieren. Die Schokolade schmelzen, die Trüffel hindurchziehen und durch das Kakaopulver rollen. Kalt servieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikumpüree 450g



Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

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