Bonbon van tomaat, framboos en sinaasappel



Ingrediënten

50 bonbons

- 2 bloedsinaasappels
- 2 vleestomaten
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- 100 g frambozen
- 250 g suiker
- 3 g Bresc Basilicumpuree
- 200 g bittere chocolade
- 100 g room
- 50 g boter
- 2 blaadjes gelatine
- chocolade en cacaoboter om door te halen

Gebruikte bresc producten



Bresc Basilicumpuree 450g



Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g

Bereidingswijze

Snijd de tomaten en sinaasappels fijn en kook ze samen met de frambozen, strattu di pomodoro en suiker totdat er een stroperige massa ontstaat. Meng hier de basilicum doorheen en pureer het geheel. Verwarm de slagroom en los hier de chocolade in op, roer de boter erdoor en dan de siroop. Week de gelatine in water, meng door de groente- en vruchtenmassa. Stort de massa in een gewenste vorm en zet koel weg. Snijd de bonbon in balkjes en haal ze door gesmolten chocolade en cacaoboter.

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