Ontbijt éclair met basilicum-citroen kwark



Gebruikte bresc producten



Bresc Basilicumpuree 450g



Bresc Vijgen tapenade 325g

Ingrediënten

Voor de éclairs:

- 150 g bloem
- 100 g boter
- 100 g melk
- 100 g water
- 7 st eieren
- zout

Voor de vulling:

- 250 g volle kwark
- 125 g slagroom
- 40 g Bresc Tapenade vijgen
- 25 g poedersuiker
- 20 g Bresc Basilicumpuree
- 4 bl gelatine
- 1 st citroen

Voor de topping:

- 100 g granola
- 50 g pure chocolade
- 50 g witte chocolade
- 20 g goij bessen

Bereidingswijze

Smelt de boter met de melk en het water, breng dit aan de kook. Roer op zacht vuur de bloem door en gaar dit. Voeg een snufje zout toe en voeg één voor één 6 eieren toe. Spuit éclairs en bestrijk met het laatste ei. Bak gedurende 20 minuten op 220 °C in de oven. Meng de kwark met rasp van de citroen, basilicumpuree en vijgentapenade. Klop de slagroom met de poedersuiker stijf. Pers de citroen uit en verwarm het vocht. Los hierin de geweekte gelatine op en vermeng met het kwarkmengsel. Spatel de geslagen room door het kwarkmengsel en giet in een spuitzak. Vul de éclairs met het kwarkmengsel en laat opstijven in de koeling. Smelt de chocolade au bain marie en dip de bovenkant van de éclair in de chocolade. Garneer de éclairs met de andere kleur chocolade. Leg de granola op de zachte chocolade en laat opstijven.

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