Tiramisu met vijgenmascarpone en ras el hanout anglaise



Gebruikte bresc producten



Bresc Ras el hanout kruidenmix 450g



Bresc Vijgen tapenade 325g

Ingrediënten

4

- 160 g mascarpone (kamertemperatuur)
- 50 g suiker
- 50 g Bresc Vijgen tapenade
- 40 g opgeklopte slagroom
- 20 g room
- 20 g suiker (room)
- 20 g Amaretto
- 10 g gelatine (blad)
- 12 st lange vingers
- 8 st chocoladebollen half (wit)
- 4 st eierdooiers
- coating spray

- 550 ml melk
- 15 g suiker
- 6 g Bresc Ras el hanout kruidenmix
- 1 st eierdooiers
- 1/4 st vanillestokje

Bereidingswijze

Klop de dooiers met 50 g suiker tot ruban. Kook de room met 20 g suiker op. Laat op kamertemperatuur komen, los de gelatine hierin op. Meng de gekookte room met de ruban en klop koud. Meng de vijgen tapenade met de Amaretto. Spatel de mascarpone en opgeklopte room eronder en hou het luchtig. Spatel de in stukjes verdeelde lange vingers erdoor en vul de chocoladebollen met de massa. Verhit de bovenkanten aan de bollen licht met behulp van een gasbrander en zet de twee bollen op elkaar. Spuit de bollen met coating spray in zodat er een sneeuwbal ontstaat.

Kook de melk op met de vanille. Klop de dooiers op met de suiker tot ruban. Giet de kokende melk met de ras el hanout kruidenmix op de ruban. Porter a la nappe. Serveer deze ras el hanout anglaise als saus bij de tiramisu.

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