Yoghurtijs met een mini brioche-mars tosti



Ingrediënten

4

- 12 pl mini brioche
- 8 st bollen á 25 g yoghurtijs
- 3 st eieren
- 2 st mars
- 1 dl suikerwater 1:1
- 250 g slagroom
- 200 g chocolade
- 100 g Suiker
- 30 g verse munt
- 30 g amandelen
- 20 g witte chocolade
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc Black garlic puree

Gebruikte bresc producten



Citroengraspuree 450g



Zwarte knoflookpuree 325g

Bereidingswijze

Klop de eieren met de suiker en de zwarte knoflook au bain-marie tot 38 °C en klop direct koud. Klop de slagroom tot yoghurtdikte en bewaar in de koeling. Meng de gesmolten chocolade door het eiermengsel en monteer deze met de geslagen yoghurt. Giet in een bak en laat opstijven in de koeling. Beleg de brioche plakjes met de gesneden mars en toast in het tosti-ijzer. Draai het suikerwater, munt, amandelen, citroengras en witte chocolade in de blender tot pesto. Plaats 3 mooie quenelles op het bord met hiertussen 2 bollen ijs per persoon. Snijd de tosti schuin door en plaats 3 halve tosti's per bord tegen de chocolademousse. Garneer met passende cress en pesto van munt.

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