

## BONBON VON TOMATE, HIMBEERE UND ORANGE



### ZUTATEN

50  
bonbons



- 2 Blutorange
- 2 Fleischtomaten
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 100 g Himbeeren
- 250 g Zucker
- 3 g Bresc Basilicumpüree (Basilikumpüree)
- 200 g Zartbitterschokolade
- 100 g Sahne
- 50 g Butter
- 2 Gelatineblätter
- Schokolade und Kakaobutter zum Überziehen

### GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilicumpüree  
450g



Bresc  
Sonnentrocknetes  
Tomatenpüree 450g

### ZUBEREITUNG

Die Tomaten und Orangen fein schneiden und zusammen mit den Himbeeren, Strattu di Pomodoro und Zucker kochen, bis sich eine sirupartige Masse bildet. Basilikum darunter mischen und pürieren. Die Schlagsahne erhitzen und die Schokolade auflösen, erst Die Butter und dann den Sirup unterrühren. Die Gelatine in Wasser einweichen, mit der Gemüse- und Obstmischung verrühren. Die Masse in eine gewünschte Form gießen und kalt stellen. Das Bonbon in Bälkchen schneiden und in geschmolzene Schokolade und Kakaobutter geben.