Fudge von Vanille, Mango und Pfeffer



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zutaten

Zutaten

- 500 g Vanilleeis
- 100 g Karamellsauce (siehe Rezept)
- 50 g Mango-Coulis (siehe Rezept)
- 100 g gebräunte und gesalzene Mandeln und Paranüsse
- Ananas- und Brownie-Würfel

Für die Karamellsauce

- 300 g Zucker
- 1 dl brauner Rum
- 20 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 200 g Ananas
- Butter zum Braten
- 1 dl Ananassaft
- Für die Mango-Coulis
- 2 sehr reife Mangos
- 100 g Zucker
- 15 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree

Zubereitung

Die Mangos für das Coulis schälen. Die Mangos mit dem Zucker- und Pfefferschotenpüree pürieren. Bei Bedarf sieben. Für die Karamellsauce eine Pfanne erhitzen und die Butter schmelzen. Die Ananas anbraten und den Zucker dazugeben. Karamellisieren lassen. Mit Rum und Ananassaft ablöschen und gar kochen. Mit dem Pfefferschotenpüree pürieren. Bei Bedarf sieben. Das Vanilleeis etwas weich werden lassen und die Zutaten vermengen. Nicht zu stark umrühren, einige Stunden lang wieder in den Gefrierschrank stellen.