Joghurt-Waldfrüchteeis mit karamellisierter Feige



Zutaten

4

- 4 Kugeln á 50 g Joghurt-Waldfrüchteeis
- 4 frische Feigen
- 150 g Nüsse, gemischt
- 100 g Mascarpone
- 80 g Heidelbeeren
- 50 g Honig
- 40 g Bresc Tapenade Feigen
- 15 g Bresc Ingwerpüree

Zubereitung

Die Feigen Vierteln, nicht ganz durchschneiden. Die Tapenade über die Feigen verteilen und sie in eine Auflaufform geben. Den Mascarpone mit dem Ingwer mischen. Die gemischten Nüsse in einer trockenen Bratpfanne rösten und zuletzt mit dem Honig vermischen. Die Feigen 8 Minuten lang bei 180 °C erhitzen. Die warme Feige vorsichtig auf einen Teller setzen und die Mascarponecreme darüber löffeln. Die Eiskugel auf die Ingwercreme geben und mit den Nüssen, Heidelbeeren und der Kresse garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Feigen-Tapenade 325g



Bresc Ingwerpüree 450g

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