Joghurt-Waldfrüchteeis□ mit Ras el Hanout Keks



Zutaten

4

- 4 Kugeln á 50 g Joghurt-Waldfrüchteeis
- 200 g Zucker
- 200 g Waldfrüchte-Coulis
- 100 g Mehl
- 100 g Qimiq
- 100 ml Sahne
- 50 g Puderzucker
- 50 g Butter
- 50 ml Wasser
- 50 g gehakte Mandeln
- 10 g Bresc Ras el Hanout

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Ras el Hanout Gewürzmischung 450g

Zubereitung

Die Butter, das Mehl, den Zucker, das Wasser, das Ras el Hanout und die Mandeln zu einem glatten Teig verarbeiten. Kleine Bällchen auf ein Backblech mit ausreichend Abstand löffeln und bei 220 °C 6 bis 7 Minuten backen. Das Qimiq bei Raumtemperatur glatt rühren. Sahne, Puderzucker und Coulis hinzufügen. Das Ganze glatt pürieren und durch ein Sieb streichen. In eine Siphonflasche füllen und zwei Patronen anbringen. Das Mousse in ein Glas spritzen und die Eiskugel auf das Mousse legen. Mit Kresse und den Keksen garnieren.

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