

KNUSPERKISSEN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g



Bresc Pesto all'Arrabbiata 450g



Bresc Schwarzes Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

12 

Für die Knusperkissen:

- 8 St Reispapier
- roter Farbstoff (oder Rote-Bete-Saft)

Für die Arrabbiata-Creme:

- 800 g Mascarpone
- 120 g Bresc Pesto all'Arrabbiata
- Pfeffer und Salz

Für die Parmesanknoblauchzehen:

- 640 g Sahne
- 120 g Parmesan
- Bresc Beemster garlic puree
- 8 g Agar Agar
- Gold dust spray

ZUBEREITUNG

Weichen Sie ein Reisblatt in Wasser mit Lebensmittelfarbe (Rote-Bete-Saft) ein und legen Sie es auf ein zweites Blatt. Quadrate aus den Blättern schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen, bis sie schön knusprig sind und aufplatzen. Für die Creme die Bresc Arrabbiata mit der aufgeschlagenen Mascarpone vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Parmesanknoblauchzehen die Sahne zum Kochen bringen und das Bresc Beemster Knoblauchpüree und den Parmesan darin auflösen. Agar Agar hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Creme in Förmchen füllen und im Gefrierschrank fest werden lassen. Die Zehen aus der Form nehmen und mit dem Gold dust spray gold färben. Vor dem Servieren ein kleines Loch in den Boden des Kissens stechen und mit der Arrabbiata-Creme befüllen. Die Parmesanknoblauchzehen auf das Kissen legen und sofort servieren.