Mangoeis mit Basilikum-Crème Brûlée



Zutaten

10

- 10 Kugeln á 50 g Mangoeis
- 65 g Bresc Basilicumpuree
- 10 dl Crème Brûlée
- 5 dl Schlagsahne
- 25 g Bresc Red Thai curry
- 10 Didess Garnelencracker rotes Curry
- 150 g Rohrzucker

Zubereitung

Die Crème Brûleé in einer Pfanne erhitzen und mit dem Basilikumpüree würzen. In ein Schälchen gießen und fest werden lassen. Die Schlagsahne mit dem Thai-Curry verrühren und steif schlagen. Die Garnelencracker frittieren und abkühlen lassen. Die Créme Brûleé mit dem Rohrzucker bestreuen und mit dem Brenner abbrennen. Die Eiskugel in die Mitte legen und mit Currycreme, Garnelencracker und passender Kresse garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikumpüree 450g



Bresc Rotes thailändisches Curry 450 g