

MANGOEIS MIT BASILIKUM-CRÈME BRÛLÉE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilicumpüree
450g



Bresc Rotes
thailändisches Curry 450
g

ZUTATEN

10 

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

ZUBEREITUNG

Die Crème Brûlée in einer Pfanne erhitzen und mit dem Basilicumpüree 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 Crème Brûlée mit dem Rohrzucker bestreuen und mit dem Brenner abbrennen. Die Eiskugel in die Mitte legen und mit Currycreme, Garnelencracker und passender Kresse garnieren.