Tartelette Kiwi & jalapeño Meringue



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Kiwi und Jalapeño Salsa 1000g

Zutaten

24-30

Kiwi-Sahne

- 250g Butter
- 200g Zucker
- 40 g Traubenzucker
- 2 Eier
- +/-200g Bresc Kiwi & Jalapeño Salsa
- 1 Zitrone

Italienische Baisermasse

- 250g Eiweiß
- 400g Zucker
- 150 g Wasser

Croute (Tartelette)

- 250 g Butter
- 150g Zucker
- 450g Mehl
- 2 Eier

Zubereitung

Kiwi-Sahne

Die Butter, den Zucker und die Kiwi- und Jalapeño-Salsa zum Kochen bringen. Wenn es kocht, die Eier hinzugeben und einschlagen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Italienischer Schaum

Das Eiweiß schaumig schlagen und wenn es 120°C erreicht hat, den gekochten Zucker in einem feinen Faden einrieseln lassen. Schlagen, bis er abgekühlt ist.

Tartelette

Alle Zutaten gut vermischen (kühl stellen und 12 Stunden ruhen lassen). Ausrollen und glasieren. Bei 180°C backen - 8/14 Minuten.

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