

TOMATEN-ESTRAGON-PARFAIT



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc
Sonnentrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

8 

- ½ l ungesüßte Schlagsahne
- 1 dl Eigelb
- 1 dl Ei
- 475 g Zucker
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 10 g Estragon
- 1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Die Sahne zusammen mit 125 g Zucker auf Joghurtstärke klopfen. Tomate, Strattu di Pomodoro und 100 g Zucker zu einer sirupartigen Masse kochen. 250 g Zucker mit dem Vanillemark einer Vanilleschote, dem Ei und dem Eigelb mischen, im Wasserbad auf 68/70°C erhitzen und in der Zwischenzeit luftig schlagen. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur die Mischung zusammen mit dem Sirup in der Küchenmaschine kalt aufschlagen. Den Estragon hacken. ¼ der Schlagsahne klopfen. Die Schlagsahne mit der kalt geschlagenen Masse vermischen. Nun den Rest der Sahne zusammen mit dem Estragon unterheben. In die gewünschten Formen gießen und einfrieren.