

TRÜFFELN VAN TOMATE, BASILIKUM UND VANILLE



ZUTATEN

40
truffels



- 300 g Butter in Würfeln
- 1 Vanilleschote
- 100 g Schlagsahne
- 6 g Bresc Basilikumpüree
- 200 g Schokolade
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 50 g Zucker
- 100 g Crème Patisserie
- Schokolade und Kakaobutter zum Überziehen

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilikumpüree
450g



Bresc
Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUBEREITUNG

Die Schlagsahne mit Vanille und Zucker erhitzen. 100 g Butter und die Schokolade darin lösen und alles durch die Crème Patisserie mischen. Die Mischung aufschlagen und die restliche Butter zusammen mit dem Basilikumpüree und Strattu di Pomodoro zugeben. Die Mischung in einen Spritzbeutel geben. Die Mischung in Bahnen spritzen und in kurze Streifen schneiden, die Trüffel kurz einfrieren. Die Schokolade schmelzen, die Trüffel hindurchziehen und durch das Kakaopulver rollen. Kalt servieren.