

INGWER-JOGHURT BAVAROIS



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g

ZUTATEN

10 

- 25 g Gelatine
- 200 g Zuckersirup (100g Zucker + 100 ml Wasser)
- 500 g Zucker
- 440 g Zitronensaft
- 50 g Bresc Ingwerpüree
- 625 g Schlagsahne
- 625 ml Joghurt (griechisch oder bulgarischer)
- 100 g Bresc Dates tapenade (Dattel-Tapenade)
- 100 g geröstete Nüsse
- Süßholzkresse

ZUBEREITUNG

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Den Zitronensaft mit dem Zuckersirup und 200 g Zucker vermischen und zum Kochen bringen. Ingwer hinzufügen und einige Minuten vom Herd nehmen. Die ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Abkühlen lassen, bis die Bindung beginnt. Die Schlagsahne auf Joghurtstärke schlagen und mit dem Spachtel unter die Masse heben. Die Bavarois in ausgespülte Formen gießen und im Kühlschrank steif werden lassen. Die Bavarois servieren. Den Teller mit einigen Quenellen aus Datteltapenade, Kresse, gerösteten und gehackten Nüssen dekorieren.