Crème van citroengraspuree, gekonfijte citroen en granaatappel



Gebruikte bresc producten



Citroengraspuree 450g



Rode peperpuree 450g

Ingrediënten

4

- 500 g rietsuiker
- 250 g water
- 15 g Bresc Citroengraspuree
- 100 ml rum
- 2 tk munt
- 4 st citroen

- 250 g mascarpone
- 100 g suiker
- 30 g Bresc Citroengraspuree
- 3 st ei

- 50 g boter
- 50 g suiker
- 45 g bloem
- 45 g amandelpoeder
- 30 g amandelschaafsel
- 5 g Bresc Rode peperpuree
- 1 st sinaasappel (geraspt)
- 1 st granaatappel

Bereidingswijze

Breng het water aan de kook met de rietsuiker, rum, citroengraspuree en munt. Snijd de segmenten uit de citroen. Voeg deze toe aan het suikerwater. Laat dit afkoelen en konfijt hierin de citroenen voor 12 uur. Haal het mengsel door een zeef, bewaar de citroen en siroop apart.

Splits de eieren en klop het eiwit luchtig op. Meng de eierdooiers met het suiker en klop dit tot een luchtige massa. Voeg de citroengraspuree toe en meng de mascarpone erdoor. Spatel de eiwitten erdoor en laat dit opstijven.

Vermeng de boter, suiker, bloem, amandelpoeder, amandelschaafsel, rode peperpuree en sinaasappel met elkaar. Struik dit op een bakplaat en bak dit goudbruin gedurende 20 minuten op 180°C. Laat de crumble ongeveer 5 minuten afkoelen. Laat het uitharden en breek dit. Verdeel de gekonfijte citroen en crumble op de crème en garneer met de pitjes van de granaatappel.

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