Fudge van vanille, mango en peper

Gebruikte bresc producten

Bresc Rode peperpuree
450g

Ingrediënten

Ingrediënten

- 500 g vanille ijs
- 100 g karamelsaus (zie recept)
- 50 g mangocoulis (zie recept)
- 100 g gebruineerde en gezouten amandelen en paranoten
- blokjes ananas en brownie

Voor de karamelsaus

- 300 g suiker
- 1 dl bruine rum
- 20 g Bresc Rode peperpuree
- 200 g ananas
- boter om in te bakken
- 1 dl ananassap
- Voor de mangocoulis:
- 2 zeer rijpe mango's
- 100 g suiker
- 15 g Bresc Rode peperpuree

Bereidingswijze

Maak voor de coulis de mango's schoon. Pureer de mango's met de suiker en peperpuree. Zeef indien gewenst. Voor de karamelsaus.Verwarm een pan en smelt de boter. Bak de ananas aan en voeg de suiker toe. Laat het karamelliseren. Blus af met de rum en ananassap en kook het helemaal gaar. Pureer het met de peperpuree. Zeef indien gewenst. Laat het vanille ijs iets zacht worden en spatel de ingrediënten door elkaar. Niet te ver doorroeren zet nog even voor een paar uur terug in de vriezer.