

GEFRITUURD CITROENGRASIJS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g

INGREDIËNTEN

1,5
|



- $\frac{3}{4}$ l room
- $\frac{1}{4}$ l volle melk
- 250 g suiker
- 125 g eidooier
- 100 g Bresc Citroengrasspuree
- 100 g eiwit
- 250 g kokosklapper
- 1 heelei

BEREIDINGSWIJZE

Doe de room, melk, citroengras en 125 gram suiker in een royale kookpan. Breng het geheel aan de kook.

Mix in een kom op volle toeren het eigeel met de overige suiker totdat dit wit ziet. Wanneer de roommassa aan de kook is, laat dan 15 à 20 minuutjes onder een deksel trekken en giet vervolgens de warme massa op het witgeklopte eigeel (al roerend). Doe hem terug in de kookpan en verwarm de massa tot ongeveer 75 à 80 graden.

Zeef de massa en koel zo snel mogelijk terug. Draai de compositie op met de ijsmachine.

Knijp bollen en laat die heel hard worden in de vriezer.

Paneer ze in de klapper, dan door het heelei en dan weer in de klapper. Herhaal dit nog een keer en vries ze weer goed aan.

Frituur de bollen in zeer schone olie en bestrooi ze met wat poedersuiker.