

CAPRESE DESSERT



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Nederlandse
knoflookpuree uit de
Beemster 450g



Pesto van basilicum
1000g



Zongedroogde
tomatenpuree 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 1250 g burrata
- 8 dl tomatencoulis
- 6 dl slagroom
- 3 dl room
- 375 ml melk
- 250ml vocht van de burrata
- 60 cl groentebouillon
- 375g suiker
- 160g poedersuiker
- 150g olijfolie
- 125g Parmezaanse kaas, gemalen
- 125g Bresc Pesto di basilico
- 125g zachte boter
- 60g bloem
- 50g Bresc Strattu di pomodoro
- 25g Bresc Beemster knoflookpuree
- 20g maizena
- 8st eierdooiers
- 4 bl gelatine
- peper en zout
- cress

BEREIDINGSWIJZE

Vermeng de strattu di pomodoro met de room en knoflookpuree, breng aan de kook. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de eierdooiers tot 37 °C en haal van het vuur. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe, laat op ijswater onder af en toe roeren afkoelen. Klop de slagroom tot yoghurt dikte.

Spatel als de tomatenmassa mooi lobbig is, de room erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Giet de massa in de gewenste vorm.

Maak de maizena aan met 40 ml melk. Verhit de overige melk, voeg de suiker en aangemaakte maizena toe en verhit tot 85 °C. Pureer de burrata met 100 ml van de eigen vocht en de melk in de keukenmachine tot een massa. Giet in de ijsmachine, voeg de olijfolie toe en draai tot ijs.

Smelt de boter en vermeng met de poedersuiker, bloem, bouillon en parmezaanse kaas. Breng op smaak met de pesto. Strijk het mengsel op een bakplaat uit en zet in de oven op 160 °C gedurende 10 minuten.

Schik de ingrediënten op het bord, garneer met cress.