Ontbijt bokkenpoot met ananascréme



Ingrediënten

- 150 g boter
- 125 g suiker
- 100 g amandelmeel
- 100 g ananaspuree
- 100 g witte chocolade
- 85 g poedersuiker
- 80 g Bresc Vijgen tapenade
- 50 g gojibessen
- 25 g bloem
- 5 g Bresc Rode peperpuree
- 3 st eiwitten
- 2 st eieren
- 5 bl gelatine

Gebruikte bresc producten



Bresc Rode peperpuree 450g



Bresc Vijgen tapenade 325g

Bereidingswijze

Klop de eiwitten met de suiker stijf. Meng het amandelmeel met de bloem en spatel dit door het eiwitmengsel. Spuit 8 schuitjes van +/- 15 cm lang. Bak gedurende 20 minuten op 180 °C. Laat de schuimpjes afkoelen. Meng voor de ananascrème de ananaspuree met de poedersuiker en de peperpuree. Breng aan de kook en los de gelatine op. Giet de ananasmassa op de losgeklopte eieren en gaar deze in een pannetje op matig vuur. Voeg de boter toe en laat het geheel goed afkoelen. Schep de massa in een spuitzak. Besmeer de gladde kanten van de schuimpjes met een dun laagje vijgentapenade en spuit op 4 schuitjes een laagje ananascrème. Sluit af met de overige schuitjes en druk dit iets aan. Smelt de chocolade au bain marie en dip het uiteinde van de bokkenpoot in de chocolade. Bestrooi het uiteinde met gesneden goji over de zachte chocolade.

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