Tomaten-dragon parfait



Ingrediënten

8

- ½ l ongezoete slagroom
- 1 dl eidooier
- 1 dl ei
- 475 g suiker
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- 10 g dragon
- 1 vanillestokje

Bereidingswijze

Sla de room samen met 125 g suiker op tot yoghurtdikte. Kook de tomaat, strattu di pomodoro en 100 g suiker in tot een stroperige massa. Meng 250 g suiker met het merg van 1 vanillestokje samen met het ei en eidooier, verwarm dit au bain marie tot 68/70°C en klop ondertussen luchtig. Na het bereiken van de gewenste temperatuur, het mengsel samen met de stroop koud kloppen in de keukenmachine. Hak de dragon. Sla ¼ van de slagroom lobbig. Meng de slagroom met de koud geklopte massa. Voeg nu de rest van de room toe samen met de dragon en spatel het geheel door. Stort in de gewenste vormen en vries in.

Gebruikte bresc producten



Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g

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