Truffels van tomaat, basilicum en vanille



Ingrediënten

40 truffels

- 300 g roomboter in blokjes
- 1 vanillestokje
- 100 g slagroom
- 6 g Bresc Basilicumpuree
- 200 g chocolade
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- 50 g suiker
- 100 g crème patisserie
- chocolade en cacaopoeder om door te halen

Bereidingswijze

Verwarm de slagroom met de vanille en de suiker. Los hier 100 g boter samen met de chocolade in op en meng alles door de crème patisserie. Klop het mengsel op en voeg in delen de rest van de boter toe samen met de basilicumpuree en de strattu di pomodoro. Schep het mengsel in een spuitzak. Spuit banen van het mengsel en snijd in korte reepjes, vries de truffels aan. Smelt de chocolade, haal de truffels hierdoor en rol ze vervolgens door de cacaopoeder. Serveer koud.

Gebruikte bresc producten



Basilicumpuree 450g



Zongedroogde tomatenpuree 450g

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