

WENTELTEEFJE MET EEN DESSERTSPIEGELEI



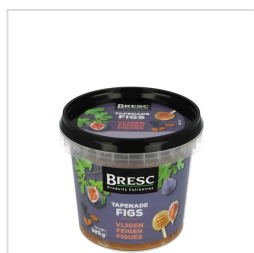
GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Rode peperpuree 450g



Vijgen tapenade 325g

INGREDIËNTEN

4 

- 50 g BreSC Vijgen tapenade
- 20 g suiker
- 15 g vanillesuiker
- 10 g BreSC Citroengraspuree
- 5 g kaneel
- 3 g agar agar
- 2,5 dl melk
- 1,5 dl kokosmelk
- 1 dl slagroom
- 4 pl suikerbrood
- 4 st halve abrikozen op siroop
- 1 st ei

- 250 g mascarpone
- 100 g suiker
- 30 g BreSC Citroengraspuree
- 3 st ei

- 50 g boter
- 50 g suiker
- 45 g bloem
- 45 g amandelpoeder
- 30 g amandelschaafsel
- 5 g BreSC Rode peperpuree
- 1 st sinaasappel (geraspt)
- 1 st granaatappel

BEREIDINGSWIJZE

Meng de kokosmelk met de slagroom, citroengraspuree, suiker en agar agar. Breng dit aan de kook. Plaats een schaal in de vriezer zodat deze goed koud is voor gebruik. Leg plastic folie op de koude schaal en schep hier het kokosmengsel op, laat dit licht uitvloeien. Plaats de halve abrikoos in het midden van het kokosmengsel en laat het opstijven in de koeling. Meng de melk, ei, kaneel, vanillesuiker en vijgentapenade in een ruime schaal. Doop de plakken suikerbrood in het eimengsel en bak deze in een koekenpan mooi bruin. Plaats de plakken suikerbrood op een ovenrekje en leg hier de spiegeleitjes op. Verwarm het geheel gedurende 3 minuten op 160 °C.

Splits de eieren en klop het eiwit luchtig op. Meng de eierdooiers met het suiker en klop dit tot een luchtige massa. Voeg de citroengraspuree toe en meng de mascarpone erdoor. Spatel de eiwitten erdoor en laat dit opstijven.

Vermeng de boter, suiker, bloem, amandelpoeder, amandelschaafsel, rode peperpuree en sinaasappel met elkaar. Struik dit op een bakplaat en bak dit goudbruin gedurende 20 minuten op 180°C. Laat de crumble ongeveer 5 minuten afkoelen. Laat het uitharden en breek dit.

Verdeel de citroengrasmousse en crumble over het wentelteefje.