Yoghurtijs met pistache macarons



Ingrediënten

4

- 12 st bollen á 25 g yoghurtijs
- 24 st pistache macarons
- 250 g rabarber
- 25 g geleisuiker
- 10 g Bresc Gemberpuree

Bereidingswijze

Snijd de rabarber in kleine stukken en was deze goed. Vermeng de rabarber met de geleisuiker en zet op een laag vuur. Wacht tot de geleisuiker is opgelost en laat 20 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met gemberpuree en mix goed door met een garde, laat afkoelen. Vul de macarons met de bollen ijs en plaats per persoon 3 ijsmacarons op een bord. Schep de rabarbercompote over de macarons en garneer met cress.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g

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