Yoghurtmousse met mangosalsa en perziksorbet



Gebruikte bresc producten



Bresc Harissa kruidenmix 450g



Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g

Ingrediënten

4

Voor de mousse

- 4 dl volle yoghurt
- 2 dl slagroom
- 4 blaadjes gelatine
- 150 g suiker
- 3 eiwitten

Voor de salsa

- 1 mango
- 4 zoete tomaten
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- 100 g suiker
- 3 g lavendel
- 100 g honing
- aardappelzetmeel

Voor de chili kletskoppen

- 100 g sesamzaadjes
- 100 g poedersuiker
- 30 g bloem
- 65 g sinaasappelsap
- 35 g gesmolten boter
- 3 g Bresc Harissa

Overig

- perzikensorbet
- mini meringues
- cress apple blossom
- sponge cake framboos
- rood fruitcoulis

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

Bereidingswijze

Verwarm voor de kletskoppen de oven op 175°C. Smelt de boter en meng dit met de overige ingrediënten, voeg als laatste de bloem toe. Laat het beslag een half uur rusten in de koelkast. Smeer met het beslag rondjes uit op een siliconenmat. Bak ze af in de oven voor 8 minuten.
Sla voor de mousse de slagroom lobbig en zet koud. Week de gelatine in koud water. Sla de eiwitten luchtig met de suiker. Los de gelatine op in water en roer door de yoghurt. Spatel dit door de eiwitten en spatel dan de massa door de slagroom. Snijd voor de salsa de mango brunoise, de tomaten in vieren en verwijder de zaadlijsten en snijd in brunoise. Zet alle ingrediënten op het vuur en kook goed door. Bind het af met wat aardappelzetmeel en laat afkoelen. Maak het dessert op met alle onderdelen en serveer direct.