



BUN'N'ROLL , NEUE VARIANTE EINES ERDBEERTÖRTCHENS

REZEPTUR VON
KEVIN PEIGNÉ
FÜR BRIDOR.

Zutaten und Zubereitung ~ Für 10 Stück

Confit von roten Früchten

500g rote Früchte
300g Zucker
125g Zitronensaft
12g Pektin
20g Zucker

In einem Topf die roten Früchte und den Zucker (300g) zusammen aufkochen bis es zu einem schönen Kompott wird. Pektin und Zucker (20g) hinzufügen und vermischen. Sobald die Menge aufkocht, vom Herd nehmen und den Zitronensaft begeben. Für den nächsten Tag beiseite stellen.

Montage

Das Confit von roten Früchten würfeln und anschliessend auf dem zuvor halbierten Bun'n'Roll verteilen. Legen Sie eine Schokoladenkruste-Scheibe in die Mitte. Mit einem einfachen Spritzbeutel etwas Vanillecreme auf die Scheibe geben.

Die Erdbeeren auf dem Bun'n'Roll Turm anrichten und Vanillecreme zwischen die Erdbeeren geben. Erdbeeren in der Mitte hinzufügen und diese mit der Vanillecreme abdecken. Sobald der Bun'n'Roll-Hut fertig ist, verzieren Sie ihn mit roten Früchten, Pistazienchips und einigen Tropfen Vanillecreme.

Weisse Schokoladenkruste

1 Blech (60/40)
360g geröstete Mandeln
240g Puderzucker
375g weisse Schokolade
225g Feuilletine

Die kalten gerösteten Mandeln und den Puderzucker mithilfe einer Küchenmaschine zu einem Teig vermischen. Den Teig in eine Rührschüssel geben und die vorgängig geschmolzene weisse Schokolade beifügen. Einige Minute umrühren und danach die Feuilletine begeben. Die Paste auf einem Blech oder Batt ausbreiten und im Kühlschrank aufbewahren.

Vanillecreme:

500g flüssige Sahne
75g Zucker
100g Eigelb
5g Gelatine
100g geschlagene Sahne
2 Vanilleschoten

In einem Topf eine Vanillecreme zubereiten. Die Creme durchs Sieb streichen und die Gelatine beifügen. Umrühren und einige Augenblicke mixen. Die Vanillecreme anschliessend auf 4°C runterkühlen und vorsichtig die geschlagene Sahne unterziehen.