

Bun'N'Roll : Erdbeertörtchens

Anzahl pers. 10

Produkte Chef Gourmet : Bun'n Roll 85g – von Bridor - Ref. 36967.



Zutaten : Conft von roten Früchten

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

Rezept

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



Rezept : Weisse Schokoladenkruste 1 Blech 60/40

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

Zutaten

- 360 g geröstete Mandeln
- 240 g Puderzucker
- 375 g weisse Schokolade
- 225 g Feuilletine



Zutaten

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

Rezept : Vanillecreme

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

Montage : Bun'n'roll

1. Das Confit von roten Früchten würfeln und anschliessend auf dem zuvor halbierten Bun'n'Roll verteilen.
2. Legen Sie eine Schokoladenkruste-Scheibe in die Mite.
3. Mit einem einfachen Spritzbeutel etwas Vanillecreme auf die Scheibe geben.
4. Die Erdbeeren auf dem Bun'n'Roll Turm anrichten und Vanillecreme zwischen die Erdbeeren geben.
5. Erdbeeren in der Mite hinzufügen und diese mit der Vanillecreme abdecken.
6. Sobald der Bun'n'Roll-Hut fertig ist, verzieren Sie ihn mit roten Früchten, Pistazienchips und einigen Tropfen Vanillecreme.

