Vanilje-tomat

MED OLIVEN-CIABATTA-IS «DE LUXE»

INGREDIENSER FOR 10 PERSONER

Vanilje-tomat
300 g brunt sukker
300 ml vann
1 kg tomater, uten skall og kjerne
WIBERG produkter: Vanilje Bourbon, stenger, Stjerneanis, hel, Allehånde, hel, Laurbærblad, hel

Oliven-ciabatta-is «de Luxe»
400 g ciabatta-brød
200 g sukker
5 eggeplommer
250 ml fløte
250 ml melk
100 g svarte oliven, uten kjerne og hakket
WIBERG produkter: Vaniljesukker Bourbon, med ekte Bourbonvaniljeekstrakt, Vanilje Bourbon, stenger

Garnityr
bladgull
sjokolade-ornamenter
oliven marinert i sukkervann
fersk sitronmelisse
frø fra en WIBERG Vanilje Bourbon, stang

TILBEREDELSE

Vanilje-tomat
Ha brunt sukker, vann og krydder i sukkervann og trekk i ca. to timer. Blansjer tomatene, ta av skallet, fjern kjernen og legg dem i den varme marinaden. Sett kaldt, og la trekke i minst en dag.

Oliven-ciabatta-is «de Luxe»
Ta skorpen av ciabatta-brødet og rasp brødet fint. Karamelliser i 100 g sukker, avkjøl og smuldre i små biter. Pisk eggeplommene luftig med resten av sukkeret. Kok opp kremfløte, melk, frøene fra Vanilje Bourbon stenger og selve vaniljestengene. Fjern vaniljestenger og hell væsken i eggeplommene mens du rører hele tiden. Varm over vannbad og rør til en kremkonsistens, avkjøl. Frys massen i en ismaskin. Like før isen er ferdig tilføyes oliven og ciabatta-sukkerkrokanen.

WIBERG®

BEDRE SMAK. STØRRE NYTELSE.

AT-5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.810
info@wiberg.eu / www.wiberg.eu