



## Dulzor de melocotón de viña, fresa del bosque

*Süßer Traum mit Weinbergpfirsich, Walderdbeere*

# Dulzor de melocotón de viña, fresa del bosque

## Süßer Traum mit Weinbergpfirsich, Walderdbeere

### MIRLITÓN

Huevos enteros	290g
Crema fresca espesa	190g
Azúcar	240g
Mantequilla	50g
Almendras en polvo	50g

Mezclar todos los ingredientes juntos y triturar. Reservar en frío. Colar en flexipan o directamente en el vasito. Cocer a 160 °C durante 15 minutos.

### JALEA DE FRESA DEL BOSQUE

Puré de fresa del bosque PONTHER	310g
Azúcar	40g
Pectina	4g
Azúcar invertido	40g
Mantequilla	30g

Calentar todos los ingredientes salvo la mantequilla y llevar a ebullición a 45 °C. Incorporar la mantequilla y mezclar.

### JALEA DE MELOCOTÓN DE VIÑA

Puré de melocotón de viña PONTHER	310g
Pectina	4g
Azúcar	40g
Azúcar invertido	40g

Poner todos los ingredientes juntos, llevar a ebullición y triturar. Verter en un molde en flexipan.

### CREMA TONKA

Leche	300g
Crema	350g
Mascarpone	50g
Chocolate blanco	250g
Haba Tonka	cantidad suficiente
Gelatina	9g

Hervir la leche, infusionar con el haba Tonka. Verter sobre el chocolate blanco y la gelatina ablandada. Mezclar y dejar enfriar e incorporar la crema fría y el mascarpone.

### PRESENTACIÓN

En un vasito, colar el mirlitón y cocer al horno durante 15 minutos. Dejar enfriar y colar la jalea de fresas del bosque. Poner un disco de crema Tonka luego la jalea de melocotón de viña. Añadir puré de fresa PONTHER fresca.

### MIRLITON

Ganze Eier	290g
Crème fraîche	190g
Zucker	240g
Butter	50g
Gemahlene Mandeln	50g

Alle Zutaten vermengen und mixen. Kalt stellen. In eine Flexipan-Form oder direkt in ein Gläschen füllen. 15 Minuten bei 160°C im Ofen backen.

### WALDERDBERGELEE

PONTHER Fruchtpüree Walderdbeere	310g
Zucker	40g
Pektin	4g
Invertzucker	40g
Butter	30g

Die Zutaten zusammen ohne die Butter auf 45°C erhitzen. Butter unterrühren und mixen.

### WEINBERGPFIRSICHGEELE

PONTHER Fruchtpüree Weinbergpfirsich	310g
Pektin	4g
Zucker	40g
Invertzucker	40g

Alle Zutaten zusammenfügen, zum Kochen bringen und mixen. In eine Flexipan-Form füllen.

### TONKACREME

Milch	300g
Sahne	350g
Mascarpone	50g
Weißer Schokolade	250g
Tonkabohne	ausreichende Menge
Gelatine	9g

Milch zum Kochen bringen, die Tonkabohne darin ziehen lassen. Auf die weiße Schokolade und die eingeweichte Gelatine geben. Mixen, dann abkühlen lassen und die kalte Sahne und den Mascarpone untermischen

### ANRICHTEN

Den Mirliton in eine Verrine geben und 15 Minuten im Backofen backen. Abkühlen lassen und das Walderdbeergelee dazugeben. Eine Scheibe Tonkacreme, dann das Weinbergpfirsichgelee darauf setzen. Frisches PONTHER Fruchtpüree Erdbeere hinzufügen.

