



Hocras
40 JAAR!

Na gerecht



Appelstrudel met warme vanillesaus en frambozencoulis

Appelstrudel

met warme vanillesaus en frambozencoulis

Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

Appelstrudel:

4 st appelstrudel à 300 gram
(Coppentrath & Wiese)

Vanillesaus:

200 ml vanillesaus (Alsa)

Frambozencoulis:

80 gr frambozen (Crops)
1 gr xantana clear gom (Sosa)
15 gr kristalsuiker

Slagroom met munt:

200 ml gezoete slagroom
4 plukjes munt

Ijs:

80 ml vanille-ijs

Garnering:

20 gr amandelschaafsel
4 gr poedersuiker

Mise en place & handelingen

Laat de appelstrudel ontdooien, leg ze dan op bakpapier en bak ze in ca. 12 minuten af in een oven op 180 °C.

Strooi het amandelschaafsel op een bakplaat en bruneer ze ca. 6 minuten in de oven op 170 °C.

Verwarm de vanillesaus op laag vuur.

Slag de slagroom op tot de juiste dikte en doe het in een spuitzak met een kartelmond.

Kook de frambozen met de suiker in en draai het mengsel met een staafmixer glad. Bind het vervolgens licht af met de xantana en haal het door een fijnmazige zeef. Doe de coulis in een spuitflesje.

Bordopmaak

Dresseer de (warme) appelstrudel op het bord. Giet hier een spiegelkje van de vanillesaus naast en druppel er puntjes frambozencoulis in.

Strooi dan het gebruneerde amandelschaafsel op het bord en knijp hier met een (lauwwarmede) ijsknijper een bol vanille-ijs op. Spuit vervolgens een rozet slagroom op het schaafsel en steek hier een takje munt in.

Bestrooi tot slot het geheel lichtjes met poedersuiker.

Wijnadvies!

Muscat de Beumes de Venise

DOMAINE DE LA PIGEADE

Rhône, Frankrijk

fles 75 cl - 08.302.25

peren, druiven, elegant, zoet, rijk



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras