

H Na gerecht

Voorjaarsfruitdessert met roomijs en paaseitjes



Voorjaarsfruitdessert

met roomijs en paaseitjes

Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

Harde Wenerdeeg:

1 st harde wenerdeeg (Koopmans),
4 stukken uitsteken

Vulling:

50 gr kiwi
50 gr bananen
1 st mango
16 st frambozen
200 gr volle vanillekward

Ijs:

160 ml vanilla dream roomijs

Garnering:

4 gr donkere chocolade
(Australian), uluru rock
dark almond honey
4 takjes munt
12 st praliné paaseitjes

Mise en place

Beboter een klein vormpje, steek een passend stuk deeg uit en leg dit in het vormpje. Leg hier een vetvrij papertje op en vul het vormpje op met gewicht (kogeltjes of droge erwten). Bak het ca. 12 minuten in de oven op 210°C. Verwijder de vulling en het papier en bak het nog ca. 4 minuten af tot de bodem droog is. Laat dit afkoelen en verwijder de bodem voorzichtig uit de vorm.

Schep de kwark in de taartbodem. Schil het fruit en snij de mango in blokjes en de kiwi en banaan in plakjes en leg de plakjes dakpansgewijs op de kwark en de blokjes mango ernaast. Leg als laatste 4 frambozen op de kwark.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Rasp met een fijne schaar wat chocolade op het bord. Zet het taartje in het midden van het bord en steek hier een plukje munt in. Leg drie paaseitjes naast het taartje op de chocoladerasp en knijp tot slot met twee lepels een quenelle roomijs op het bord.

Drankadvies!



Cava semi secco

CAVAS HILL

Spanje

fles 75 cl - 09.402.22

weelderig, rijp zoet fruit,
volle bubbel, mildroog



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras