

# H Na gerecht



PETIT GRAND DESSERT

# PETIT GRAND DESSERT



## Benodigdheden

(Nagerecht voor 4 personen)

### Crème brûlée:

160 gr crème brûlée  
8 gr rietsuiker  
1 gr cardamom vrucht

### Tiramisu:

200 gr tiramisu  
40 ml kraanwater  
2 gr cacao  
20 gr lange vingers  
1 zakje cappuccino

2 st hazelnut caramel sweets  
12 st macarons  
120 ml rumrozijnenijs  
2 st krokante mokka chocolade  
4 takjes honey cress  
4 topjes munt  
8 gr framboos

## Mise en place

Verhit de crème brûlée op laag vuur tot 70°C. Voeg daaraan de gekneusde kardemom toe en laat dit minimaal 30 minuten rustig mee verwarmen. Giet vervolgens de massa door een fijne bolzeef. Verdeel de crème brûlée over kleine glaasjes en laat het 8 uur opstijven in de koelkast.

Sla de tiramisu op in een keukenmachine op hoge snelheid. Vul hiermee vervolgens een spuitzak met een kartelspuit en leg deze koud. Los de oploscappuccino op met heet water, leng het aan en koel het terug. Doop de lange vinger hierin, leg deze in een tipje en spuit er een rozet tiramisu op. Strooi er wat cacao poeder overheen en garneer het geheel met een topje munt, een framboos en een mokka krokantje. Ontdooi de macarons en de hazelnootgebakjes.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Bestrooi de crème brûléeglaasjes met rietsuiker. Karamelliseer de rietsuiker met een brander. Halveer het taartje en zet het op een leistenen bord. Steek er een takje honey cress in.

Zet het tiramisutipje op het leistenen bord. Halveer de macarons en zet ze tegen elkaar aan op het leistenen bord. Knijp een bol rum-rozijnenijs, leg deze in een tipje en zet dit er tevens bij.

  
Wijnadvies!



## Late harvest

SUTIL

Penedes, Spanje

fles 375 ml - 08.808.16

**Geur:** Rozijnen, abrikoos

**Smaak:** Intens, fris



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 24 - 2017, gerecht 31248, peildatum 17-11-2017.  
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.