



Na
gerecht

Tarte tatin van appel
met Ferrera Rocher ijs



Hocras
voor horeca en verbruik

Tarte tatin van appel

met Ferrero Rocher ijs

Benodigheden

(nagerecht voor 4 personen)

Tarte tatin:

- 4 st tarte tatin pomme
- 120 ml gezoete slagroom
- 200 ml schepijs Ferrero Rocher
- 1/5 bk shiso honey tops

Gekonfijte abrikoos:

- 6 ml geroosterde hazelnotensiroop
- 6 gr kristalsuiker
- 44 gr kleine abrikozenstukjes
- 6 ml kraanwater

Mise en place & handelingen

Snij de abrikozen in kleine gelijke blokjes en kook ze zacht in een siroop van de overige ingrediënten.

Klop de slagroom luchtig.

Bak de tarte tatin in ca. 13 minuten af in een voorverwarmde oven van 180°C.

Bordopmaak

Leg de tarte tatin op het bord en dresseer de gekonfijte abrikoos er omheen. Maak twee lepels een quenelle van slagroom en leg deze naast de tarte tatin. Knijp een bol ijs ernaast en garneer het af met wat takjes honey tops.

Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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



Hocras