



H Dessert

TIRAMISU VAN LIMONCELLO
met topping van bosvruchten

TIRAMISU VAN LIMONCELLO

met topping van bosvruchten



Benodigdheden

(Dessert voor 4 personen)

Tiramisu van limoncello:

120 ml gezoete slagroom
190 gr mascarpone
55 gr lange vingers
135 gr Mackays lemon curd
55 ml limoncello Citroenlikeur

Limoncellogelei:

50 gr Mackays lemon curd
110 ml limoncello Citroenlikeur
2,5 gr Dr. Oetker gelatinepoeder

Bosvruchten:

130 gr Crops bosvruchtenmix
100 gr geleisuiker
2 gr Apollo steranijs (heel)
0,2 gr vanillestokje

Chocolade decoratie:

80 gr Callebaut witte callets
80 gr Callebaut pure callets

Cress:

1/4 bakje shiso limoen

Benodigdheden:

mixer, spuitzak, gasbrander,
ronde stekers in 2 maten

Mise en place

Klop de slagroom lobbig, meng hier voorzichtig de mascarpone en lemon curd door en doe het mengsel in een spuitzak.

Doop de lange vingers in de limoncello, leg deze in een groot glas of ijscoupe en spuit hier het mascarponemengsel op.

Meng voor de gelei de limoncello met de lemon curd en breng dit op laag vuur aan de kook.

Week de gelatine in water, kook het op, roer het door het limoncello/curdmengsel en doe het in een spuitzak of -flesje. Spuit het vervolgens op het mascarponemengsel.

Kook de bosvruchtenmix met de steranijs, het vanillestokje en de geleisuiker op tot de gewenste dikte en stort dit in het glas.

Smelt de chocolade au bain-marie en stort het op bakpapier. Verhit 2 ronde stekers met een gasbrander en steek er rondjes uit.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Zet het glas op een bordje of sideplate. Leg het chocoladerondje op het bosvruchtenmengsel en steek hier de cress tussen.

Drankadvies?

Onze Hocras specialisten
adviseren u graag voor
een passende drank.



Hocras B.V. (035) 69 79 777

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

Smakelijk voordeel 06 - 2017, gerecht 25874, peildatum 02-03-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.