

H Na
gerecht



TRIFFEL

van zoete desserts



TRIFFEL

van zoete desserts



Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

Tiramisu:

305 cl basis voor tiramisu
15 cl Marsala fine

Chocolademousse:

305 cl basis voor
chocolademousse
15 cl koffielikeur

Crème caramel:

75 cl crème caramel
5 cl triple sec

Roodfruit compote:

100 gr bosvruchtenmix
10 gr vanillesuiker
15 gr kristalsuiker

40 gr frambozen
1/5 bakje limoencress
2 plakken suikerbrood

Mise en place

Smelt de crème karamel tot 70°C en voeg er een scheutje triple sec aan toe. Schenk het geheel in een glas en laat het 2 uur opstijven in de koelkast. Sla de chocolademousse op samen met de café Marakesh. Vul met dit mengsel een spuitzak met gladde spuitmond en spuit dit mengsel op de crème karamel.

Sla de tiramisu op met een scheutje Marsala. Vul met dit mengsel tevens een spuitzak met een gladde spuitmond en spuit dit mengsel vervolgens op de chocolademousse.

Breng het rode fruit samen met de vanillesuiker en de kristalsuiker op laag vuur aan de kook. Laat het vervolgens afkoelen. Vul met dit mengsel een spuitflesje en spuit daarmee een laagje op de tiramisu.

Snij van het suikerbrood een dun plakje en steek hier met een kleine ronde steeker een rondje uit. Leg dit rondje tussen 2 siliconenmatjes en bak het in ongeveer 14 minuten af op 170°C totdat de broodrondjes mooi droog zijn.

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

Zet het glas op een mooi onderbord en leg er een lange dessertlepel naast. Garneer het geheel met verse frambozen, het suikerbroodkrokantje en de limoencress.

Drankadvies!



Bailey's

fles 70 cl - 05.101.08

Geur: Whiskey, room

Smaak: Romig, zacht zoet



Hocras B.V. (035) 69 79 777

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

Smakelijk voordeel 22 - 2017, gerecht 31144 peildatum 23-10-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.