



Desserten

Crémeux van appel en advocaat

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram mango's (blokjes)
250 gram appels (blokjes)
2 sinaasappels (sap)
2 citroenen (sap)
250 gram advocaat
20 centiliters melk
20 gram rietsuiker
6 gelatineblaadjes
65 gram suiker
4 bollen speculoosijs
50 gram room
1 takje munt

Voor het koekje

handvol hazelnoten (gehakt)
100 gram poedersuiker
20 gram cacao poeder
100 gram eiwitten
100 gram boter
80 gram bloem

Bereidingswijze

Week voor de crémeux eerst 5/6 blaadjes gelatine in ijskoud water. Warm ondertussen de room met rietsuiker op en los de geweekte gelatineblaadjes hierin op.

Meng de advocaat met de melk en voeg dit mengsel bij de room. Meng alles goed en giet in vormpjes of inox ringen.

Voeg voor de compote de suiker, het citroen- en sinaasappelsap bij de appel- en mangoblokjes. Laat dit alles op een zacht vuurtje compoteren. Dit duurt ongeveer 10 tot 15 min.

Laat ondertussen 1/6 blaadje gelatine weken in ijskoud water en voeg het geweekte blaadje vervolgens bij de warme compote. Meng tot een glad geheel en laat afkoelen. Giet daarna een laagje compote bovenop de crèmeux in de ring en zet opnieuw koud.

Neem voor het koekje de bloem, de bloedsuiker, het eiwit, de malse boter en het cacaoeuder. Meng alles tot een homogene massa en strijk uit op vetvrij papier of een siliconen bakmat. Werk af met hazelnootstukjes en bak in de oven op 170°C gedurende 8 tot 10 min.

Serveer met het koekje, speculoosjes en een takje munt.

Tip:

Je kan een vormpje snijden uit je bakvel of siliconen matje voor een koekje met een bijzondere vorm.

Keukenbenodigdheden

Oven

