



Menu juli

Aardbeien bavarois lamington, rafaëlo, basalmico parels

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Aardbeien bavarois 11 gram gelatine 450 g verse aardbeien 1/2 citroen 450 ml slagroom 110 g poedersuiker 12 cocktail glazen	Aardbeien bavarois Week de gelatineblaadjes 10 minuten in koud water Maak de aardbeien schoon, verwijder de kroontjes en pureer samen met het citroensap tot een gladde puree. Klop de slagroom met de suiker lobbig. Verwarm, al roerend, 3-4 eetlepels aardbeienpuree in een pannetje (niet kokend). Haal van het vuur, knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in de warme puree. Meng de rest van de puree erdoor Spatel de helft van de opgeklopte slagroom door de puree en als het goed gemengd is, de andere helft. Vul de glazen en laat 2 uur opstijven in de koelkast.
Basalmico parels 500 ml zonnebloemolie 175 ml balsamico azijn 2 g agar agar Lang smal glas Pipet	Basalmico parels Vul het lange smalle glas met de olie en zet minimaal 1 uur in de vriezer. Ga verder met het recept als de olie gekoeld is. Brenge de basalmico azijn met de agar agar al roerend aan de kook, haal van het vuur en laat terug koelen naar 55°. Vul de pipet met de basalmico azijn en druppel de azijn in het glas met koude olie. (Houd de pipet ongeveer 10 cm boven het glas). Als alle druppels gemaakt zijn, 10 minuten laten staan. Zeef de parels uit de olie en doe ze in een glas/kom met koud water. Voorzichtig omroeren om de olie eraf te spoelen. Zeef de parels en laat staan tot aan de garnering.
Lamington 200 g roomboter 200 g witte basterdsuiker 200 g zelfrijzend bakmeel 4 eieren Zout	Lamington Meng de roomboter (kamertemperatuur) en de basterdsuiker met een mixer. Voeg de eieren 1 voor 1 toe. Voeg pas het volgende ei toe als het vorige ei volledig vermengd is. Snufje zout toevoegen. Voeg langzaam het zelfrijzend bakmeel toe. Schenk het deeg in een platte rechthoekig/vierkant bakblik, tot een dikte van ca. 4 cm en bak de cake af in een oven (hete lucht) 160°C. Af laten koelen en in reepjes/blokjes snijden, Zodat rechthoekjes ontstaan van ongeveer 2cm x 2cm x 4cm

Menu juli

<p>Rafaëlo</p> <p>200 ml melk 100 g suiker 100 g roomboter 200 g pure chocolade (70%)</p> <p>250 g kokosrasp</p>	<p>Rafaëlo</p> <p>Doe de melk, suiker en roomboter in een steelpan en verwarm totdat de boter gesmolten is. Voeg de chocolade eraan toe. Langzaam, al roerend aan de kook brengen, tot een homogene massa is ontstaan.</p> <p>Wentel de stukjes cake eerst door het chocolade mengsel en daarna door de kokos.</p>
<p>Eindbewerking</p> <p>12 blaadjes munt</p>	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Maak de glazen op met een halve aardbei, wat parels en een blaadje munt en leg een blokje lamington en een rafaëlo op een bordje.</p> <div data-bbox="762 842 1158 1339" data-label="Image"> </div>