

## YOGHURT BOSVRUCHTENIJS EN EEN KLETSKOP MET RAS EL HANOUT



### INGREDIËNTEN

4 

- 4 st bollen á 50 g yoghurt bosvruchtenijs
- 200 g suiker
- 200 g bosvruchtencoulis
- 100 g bloem
- 100 g qimiq
- 100 ml room
- 50 g poedersuiker
- 50 g boter
- 50 g water
- 50 g gehakte amandelen
- 10 g Bresc Ras el Hanout

### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Ras el hanout kruidenmix  
450g

### BEREIDINGSWIJZE

Meng de boter, bloem, suiker, water, ras el hanout en amandelen kort door elkaar tot een glad beslag. Schep kleine bolletjes op een bakplaat met voldoende tussenruimte en bak deze op 220 °C gedurende 6 á 7 minuten. Roer de qimiq glad op kamertemperatuur. Voeg de room, poedersuiker en coulis toe. Pureer het geheel glad en haal door een zeef. Giet de massa in een kidde en belucht met 2 patronen. Spuit de mousse in een glas en plaats de bol ijs op de mousse. Garneer met de cress en kletskoppen.