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



Bresc 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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000