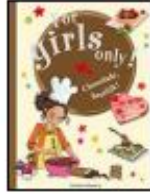




Speculaasglasjes



Dit recept is afkomstig uit het boek 'For girls only'
Standaard Uitgevers
ISBN 9789002247255

VERRINES

Verrines zijn elegante desserts die eenvoudig te maken zijn. Het moeilijkste is om genoeg

Speculaasglasje

1 Verkruiemel de speculaasjes met de deegroller. Verdeel de kruimels over de glasmaasjes.

2 Meng de chocopasta in een kom met de plattekaas. Giet in ieder glasmaasje een laag van dit mengsel. Zet in de koelkast.

3 Snijd de banaan net voor het serveren in schijfjes. Leg 2 à 3 schijfjes in elk glasmaasje. Werk af met een framboos.

10 min 0 min

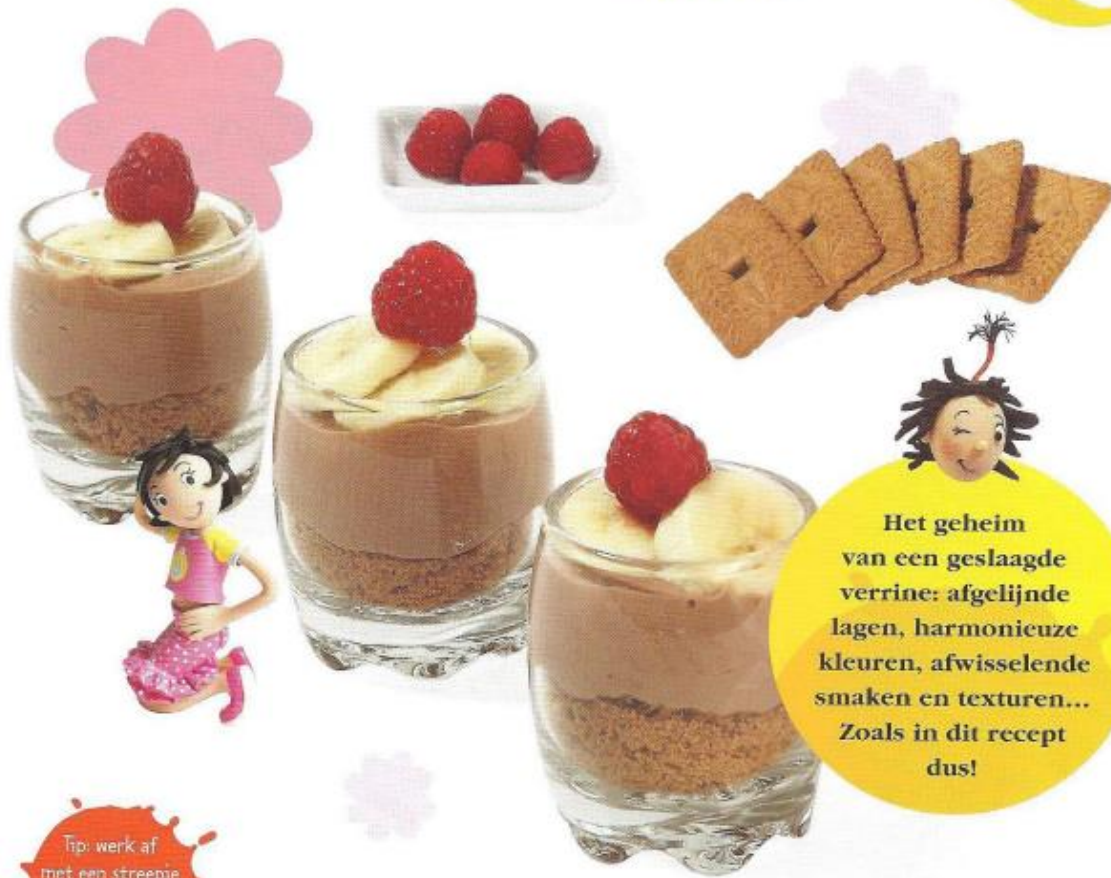
Voor 3 verrines

- 6 speculaasjes
- 6 el plattekaas
- 2 el chocopasta
- 1/2 banaan
- 3 frambozen

1 deegroller
3 kleine glasmaasjes



glaasjes te vinden voor iedereen die wil proeven!



Het geheim van een geslaagde verrine: afgelijnde lagen, harmonieuze kleuren, afwisselende smaken en texturen... Zoals in dit recept dus!

Tip: werk af met een streepje gesmolten chocolade.

Chocoladetiramisu

Voor 4 personen: Breek 2 eieren en scheid de eiwitten en dooiers. Klop de eiwitten stijf*. Meng de dooiers met 40 g poedersuiker, 80 g plattekaas en 80 g mascarpone*. Spatel* het stijfgeklopte eiwit er voorzichtig door. Verdeel in twee gelijke delen. Meng één deel met 50 g gesmolten chocolade. Giet de chocolademassa in glaasjes. Breek een lange vinger in twee en leg de twee helften erop. Giet er vervolgens de witte mascarponemassa op. Zet in de koelkast.

