

HAZELNOOTCAKE HAZELNOOT PANNA COTTA VANILLECREME EN VANILLESORBET

		hazelnootcake	<u>Cake:</u> maak een homogene massa van alle ingrediënten voor de cake en stort dit in een rechthoekig bakblik van ca. 20 x 36 cm. Bak af op 150 °C ca. 30 tot 45 minuten.
230	gr	bloem	
11	gr	bakpoeder	
5	gr	zout	
3	st	eieren	
400	gr	bruine basterdsuiker	
250	ml	volle melk	
120	gr	gesmolten boter	
180	gr	hazelnoot pasta	
		chocoladegelei	
125	gr	water	<u>Chocoladegelei:</u> Kook voor de chocoladegelei alles in tot een mooie dikte en stort dit op de afgekoelde cake.
135	gr	suiker	
55	gr	cacao	
100	gr	room	
3	bl	gelatine	
		Hazelnoot panna cotta	
300	gr	room	<u>Panna cotta:</u> Kook voor de panna cotta de room, suiker en chocolade pasta op, voeg de geweekte gelatine toe en stort in ovaaltjes, vries aan (12 stuks).
2	bl	gelatine	
45	gr	suiker	Maak een doorhaal gelei van de Gelificant en haal de ovaaltjes erdoor heen.
3	el	chocoladepasta	
		Gelificant	
		Vanillecrème	
150	gr	room	<u>Vanillecrème:</u> Meng voor de crème een beetje room met de custard, verwarm de overige room met de vanille. Roer de eierdooier en de suiker glad.
12	gr	custard	Giet de warme room op de eierdooier, voeg de custard toe en breng aan de kook en giet door een zeef. Zet koud weg tot gebruik.
30	gr	suiker	
1	st	eidooier	
1	st	vanillestokje	

		Vanille sorbet
180	ml	water
150	gr	suiker
75	ml	witte wijn
1	st	vanillestokje
1/2	st	sap van citroen
75	gr	room

Meng voor de sorbet alle ingrediënten met elkaar en verwarm tot de suiker is opgelost, laat afkoelen en draai er ijs van in de sorbetière.

		Crumble
80	gr	bloem
12	gr	cacao
90	gr	suiker
90	gr	boter

Maak een kruimeldeeg van de ingrediënten voor de crumble en bak af op 145°C.

		hazelnoot tuille
40	gr	eiwit
12	gr	suiker
6	gr	bloem
40	gr	hazelnootpoeder

Roer de ingrediënten voor de tuille door elkaar en smeer in de gewenste vorm en bak af op 170°C (ca. 5- 8 minuten).

Presentatie

Steek uit de cake met een rechthoek van 4 bij 8 centimeter 12 stukjes en leg deze op het bord. Leg boven op de cake het ovaaltje panna cotta. Strooi wat crumble op het bord en leg hierop een bolletje sorbet ijs.

Maak een paar streepjes met vanille crème. Steek de tuille in de twee streepjes crème.