

KROKANT TORENTJE VAN RODE VRUCHTEN EN FRAMBOZEN COULIS

Voor het krokantdeeg

500 gr poedersuiker
260 gr bloem
100 gr geschaafde amandelen (nog wat fijner maken)
200 gr zachte boter
1 st. sinaasappels

Voor de banketbakkersroom

5 dl melk
150 gr poedersuiker
6 st. eierdooiers
1 st. vanillestokje
50 gr custard
75 gr boter
2 dl gesuikerde slagroom

Voor de coulis

3 dl frambozencoulis
25 gr poedersuiker (event.)
1 st. citroen (event)

750 gr aardbeien
300 gr frambozen
300 gr rode bessen

Muntblaadjes

Coulis

De coulis eventueel op smaak brengen met citroensap en suiker.

Krokantdeeg

Rasp de sinasappel en pers uit.

Doe de suiker, de bloem en de fijnge maakte amandelen in een kom, en meng ze met een spatel, voeg de boter, het sinaasappelsap en het rasp sel aan toe.

Zet het mengsel een half uur in de koelkast.

Verdeel dit in kleine hoopjes op een bakplaat en duw ze plat met een vork die in koud water is gedompeld.

Bak dit deeg ongeveer 5 min op 170 graden, neem uit de oven als het goud/geel gekleurd is. Steek cirkels uit van ca 10 cm.

Je hebt er 4 per persoon nodig!

Banketbakkersroom

Breng de melk met de helft van de suiker en het gespleten vanille stokje aan de kook. Haal ze van het vuur en laat nog even intrekken.

Klop de eierdooiers en de rest van de suiker in een kom tot het mengsel licht van kleur is en het beslag als een lint van een lepel afloopt.

Strooi er de gezeefde custard over en meng het geheel opnieuw.

Voeg er al roerend de melk bij, giet het mengsel over in een pan en laat op een hoog vuur, onder voortdurend roeren met een garde, even opkoken.

Haal de pan van het vuur en giet het mengsel door een fijne puntzeef.

Snij de boter in blokjes en meng deze door de room, laat verder afkoelen.

Spatel dan de geslagen room er door heen, zo krijgt u een crème

Mousseline.

Presentatie

Was de aardbei, verwijder de kroontjes en halveer ze, rits de bessen en verwijder de steeltjes van de frambozen.

Leg een krokant koekje op het midden van een gekoeld bord. Schep hierop een lepel crème en omring het geheel met de halve aardbeien.

Herhaal dit met een tweede laag met frambozen en een derde laag met bessen. Leg een krokant koekje op het geheel bestrooi dit met poedersuiker en werk af met een framboos en een topje munt.

Giet een beetje coulis rond het torentje.