

Ingrediënten voor 4 personen

250 gram mango's (blokjes) 250 gram appels (blokjes) 2 sinaasappels (sap) 2 citroenen (sap) 250 gram advocaat 20 centiliter melk 20 gram rietsuiker 6 gelatineblaadjes 65 gram suiker 4 bollen speculoosjes 50 gram room 1 takje munt Voor het koekje : handvol hazelnoten (gehakt) 100 gram poedersuiker 20 gram cacao poeder 100 gram eiwitten 100 gram boter 80 gram bloem

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Frans

**Gang:** Nagerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja



## Crèmeux van appel en advocaat

Pure verwennerij !

### Bereidingswijze

-Week voor de crèmeux eerst 5 blaadjes gelatine in ijskoud water. Warm ondertussen de room met rietsuiker op en los de geweekte gelatineblaadjes hierin op. -Meng de advocaat met de melk en voeg dit mengsel bij de room. Meng alles goed en giet in vormpjes of inox ringen. -Voeg voor de compote de suiker, het citroen- en sinaasappelsap bij de appel- en mangoblokjes. Laat dit alles op een zacht vuurtje compoteren. Dit duurt ongeveer 10 tot 15 min. -Laat ondertussen 1blaadje gelatine weken in ijskoud water en voeg het geweekte blaadje vervolgens bij de warme compote. Meng tot een glad geheel en laat afkoelen. Giet daarna een laagje compote bovenop de crèmeux in de ring en zet opnieuw koud. -Neem voor het koekje de bloem, de bloemsuiker, het eiwit, de malse boter en het cacao poeder. Meng alles tot een homogene massa en strijk uit op vetvrij papier of een siliconen bakmat. Werk af met hazelnootstukjes en bak in de oven op 170°C gedurende 8 tot 10 min. -Serveer met het koekje, speculoosjes en een takje munt.

### Serveertips

Tip: Je kan een vormpje snijden uit je bakvel of siliconen matje voor een koekje met een bijzondere vorm.