



# Dessert



## Blueberry cheesecake

met yoghurtbavarois chutney van abrikozen en dadels

# Blueberry cheesecake

met yoghurtbavarois chutney van abrikozen en dadels

## Benodigheden

(Dessert voor 4 personen)

### Yoghurtbavarois:

170 ml naturel yoghurt, 0% vet

(Almhof)

120 ml ongezoete slagroom

6 gr heldere bladgelatine (Oetker)

60 gr amarenen (Toschi)

### Slagroom:

200 ml gezoete slagroom

4 takjes shiso honey tops

### Chutney:

45 gr dadels zonder pit

45 gr Turkse abrikozen

3 gr pijnboompitten

2,5 gr vanillesuiker

water

### IJs:

200 ml blueberry cheese cake

roomijs (Mövenpick)

### Bessen:

20 gr bosbessen

### Kersen:

4 st amarenen (Toschi)

## Mise en place & handelingen

Los de gelatine op in koud water (ca. 2 minuten) en laat zachtjes smelten in een pan.

Slag de slagroom lobbige en meng hier de yoghurt door. Laat vervolgens de kersen uitlekken, snij ze fijn en meng ook deze door de yoghurt.

Roer als laatste de gelatine door het mengsel. Spatel het mengsel in een steker en laat het opstijven in de koelkast.

Hak de dadels en abrikozen fijn in een keukenmachine. Voeg dan water en vanillesuiker toe, meng dit en roer tot slot de pijnboompitten erdoor. Laat de chutney goed koud worden.

Slag de slagroom op.

## Bordopmaak

Dresseer de bavarois op een bord of spiegel en leg hier een kers met een beetje siroop op. Maak dan met twee eetlepels een quenelle van de slagroom en leg deze voor de bavarois. Prik twee takjes cress in de slagroom.

Maak drie bolletjes van de chutney en verdeel ze op het bord. Knijp tot slot een bolletje ijs en garneer met de bessen.

## Wijnadvies!

### Elysium, Black Muscat

QUADY

Californië, USA

fles 375 ml - 08.830.26

rozen, lychees, elegant zoet, rijp fruit



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**