

H Na
gerecht



CHEESECAKE

met avocado-yoghurt vulling

H
Hocras
voor koreaanse en vietnamese gerechten

CHEESECAKE

met avocado-yoghurt vulling



Benodigdheden

(Nagerecht voor 4 personen)

Cheese yoghurt vulling:

10 ml ahornsiroop
2,5 gr vanillesuiker
4 gr gelatinepoeder
25 cl volle yoghurt
100 gr mascarpone
120 gr avocado dices

Bodem:

30 gr fijn geraspte kokos
65 gr dadels zonder pit
60 gr gepelde pecannoten

Fruitsalsa:

5 gr abrikozen confiture
25 gr aardbeien
20 gr bramen
62 gr avocado
0,25 gr munt

Mise en place

Bruneer de pecannoten ca. 7 minuten in de oven op 170°C. Doe de noten, dadels en kokosrasp in de keukenmachine en draai dit glad. Beleg een ronde springvorm met vetvrij papier, verdeel de massa hier gelijkmatig over en druk de bodem aan.

Draai de avocado's in een keukenmachine glad en voeg de mascarpone, vanillesuiker, ahornsiroop en de yoghurt toe. Week de gelatineblaadjes in koud water, smelt ze dan op laag vuur en meng ze door het avocadomengsel. Verdeel de massa vervolgens gelijkmatig op de bodem en laat dit 8 uur opstijven in de koelkast.

Schil het fruit en snij ze in gelijke blokjes. Snij de muntblaadjes in dunne julienne en meng deze door het fruit. Meng als laatste het zachte fruit erdoor. Nappeer speels bovenop de taart.

Smelt de abrikozenjam op laag vuur en laat de gelei over de taart heen lopen.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Haal de taart uit de vorm en serveer deze op een taartschaal of -plateau. Snij de taart in 8 punten.

Wijnadvies?

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende wijn.



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 04 - 2018, gerecht 33415, peildatum 08-02-2018.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.