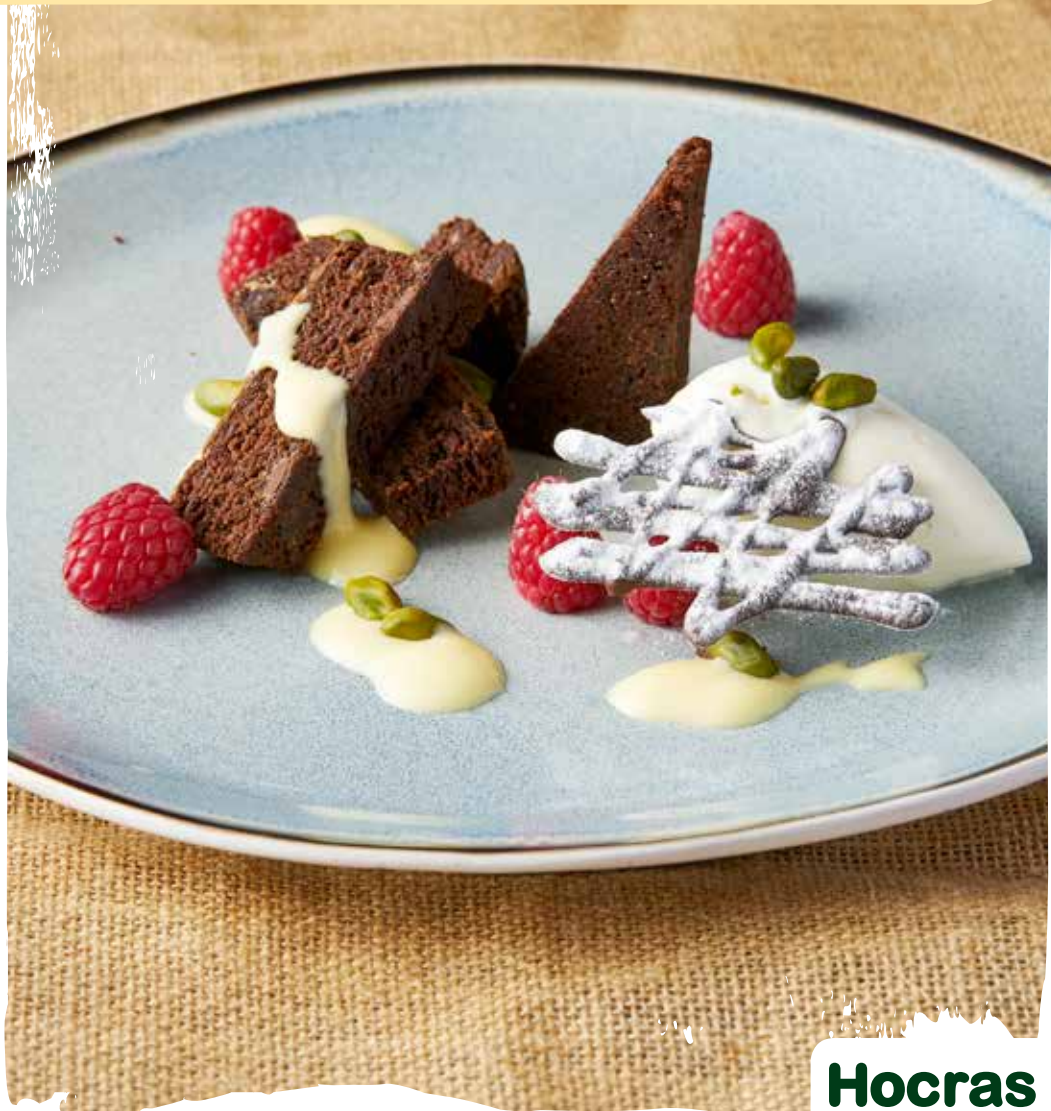




Na
gerecht

Double chocolate brownies
met slagroom en frambozen



Double chocolate brownies

met slagroom en frambozen

Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

- 4 st double chocolate brownies
- 120 ml crème caramel
- 120 ml gezoete slagroom
- 80 gr chocolade calllets
- 20 gr frambozen
- 20 gr gepelde pistachenootjes
- 4 gr poedersuiker

Mise en place

Breng een pan water aan de kook en zet hierin een rvs kom. Smelt hierin de chocolade au bain-marie.

Vouw van vetvrij papier een cornetje en vul dit cornetje met de gesmolten chocolade. Spuit er een leuk speels chocoladeraster van op vetvrij papier en laat dit afkoelen.

Laat de chocolade brownie ontdooien en sla de slagroom op.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Snij de brownie in drie punten en verdeel dit speels over het bord.

Draai met een (voorverwarmde) lepel een canelle van de slagroom en leg dit op het bord. Leg het chocoladeraster tegen de slagroom aan en bestrooi dit met poedersuiker. Zet de frambozen hier rondom heen.

Doe de crème caramel op een eetlepel en giet dit speels en druppelsgewijs over het gerecht. Strooi als laatst wat pistachenoten over het geheel.

Wijnadvies!

Oupa se wyn
WELTEVREDE
rode dessertwijn
fles 37,5 cl
08.841.23
zwart fruit, noten
zoet, karamel



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras