

## **Panna cotta 2 personen**

### **Ingrediënten**

0,75ml Karnemelk  
1 vanillestokje  
3 eetlepels poedersuiker  
2 gelatine  
1,5 dl yoghurt  
1 eetlepel warme cranberry compote

### **Beschrijving**

Week de gelatine in koud water. Snijd het vanillestokje open met een scherp mesje. Schraap het merg eruit en meng het met de karnemelk in een pannetje en zet het op laag vuur(niet koken). Knijp de gekweekte gelatine uit en voeg met de poedersuiker toe aan de hete karnemelk. Haal de karnemelk van het vuur en spatel de gelatine er goed doorheen. Giet de yoghurt in een mengkom en giet hier de afgekoelde karnemelk bij. Vet de muffinvorm lichtjes in met olie en giet het mengsel hierin. Laat het 4 uur opstijven in de koelkast.

Serveer de Panna cotta met een eetlepel warme cranberry compote.

## **Chocolade Mouse 2 personen**

### **Ingrediënten**

10 gram ongezouten boter  
2 ei eiwit  
80 dl slagroom  
1/3 pure chocolade  
2 theelepels poedersuiker  
250g Pannenkoekenmeel  
500ml Melk  
2 eieren  
1 eetlepel cranberrylikeur

### **Beschrijving**

Smelt de boter en de chocolade in een pan, let dit moet heel geleidelijk gaan anders brand het aan! Sla de slagroom stijf tot yoghurtdikte. Voeg de poedersuiker theelepel voor theelepel toe aan de slagroom. Sla de eiwitten stijf. Voeg de chocolade bij de slagroom. Spatel dit **heel voorzichtig** door het eiwit en voeg de likeur toe. Laat de Mouse opstijven in de koelkast.

Maak de poffertjes klaar volgens de beschrijving van de Pannenkoekenmix.

Serveer de Mouse op de poffertjes.

## **Fruit karameliseren 2 personen**

### **Ingrediënten**

Ananas  
Peer  
Appel  
25 gram roomboter  
2 a 3 eetlepels bastaardsuiker  
1 ei eiwit  
Zout  
Citroen  
2 eetlepels poedersuiker

### **Beschrijving**

***Ontvet eerst u diepe kom. Vetvrij maken doen we zo: Doe 3 eetlepels keukenzout in de beslagkom en halveer de citroen. Knijp de citroen uit in de beslagkom en schuur met een halve citroen de gehele beslagkom. Ook de Garde hiermee schuren en ontvetten. Spoel het met heet water de beslagkom goed schoon en laat deze uitlekken op een theedoek. NIET AFDROGEN, anders wordt het weer VET!***

Was het fruit en snij het in grote ronde ringen. Verwijder het hart van het fruit en indien nodig de schil. Scheid de eierdooier en het eiwit, en klop met een garde het eiwit in een vetvrije kom. Voeg hier 2 eetlepels poedersuiker eraan toe. Klop net zolang totdat er pieken eiwit ontstaan. De eiwitten zijn goed wanneer je de kom ondersteboven kunt houden en het eiwit er niet uit valt!

Smelt de boter en bastaardsuiker in een pan en voeg het fruit eraan toe. karameliseer het fruit en laat het 3 minuten op laag vuur staan. Draai het af en toe nog om zodat beide kanten worden gekarameliseerd. De bastaardsuiker trekt in het fruit en kan dan daarna op een schaal worden geserveerd. Doe met een lepel het geklopte eiwit op het stukje fruit en serveer het zo dat er een puntje ontstaat op het eiwit. Gril het vervolgens 3 a 4 minuten in de oven. Eet smakelijk.

## **Wâldbeantsjestruffels 2 personen**

### **Ingrediënten**

50 gram Giele Wâldbeantsjes  
45 gram gedroogde abrikozen  
45 gram verse hazelnoten (zonder dop)  
50 gram pure chocolade  
15 gram slagroom  
1 theelepel bastaardsuiker

### **Beschrijving**

Laat de Giele Wâldbeantsjes eerst een nacht in het water weken. Kook ze vervolgens gaar in ruim water. Laat de bonen afkoelen en maal ze met een vork. Hak de gedroogde abrikozen in kleine stukjes. Hak de hazelnoten fijn. Klop de slagroom iets op met 1 theelepel bastaardsuiker en verwarm de pure chocolade. Doe de Wâldbeantsjes, abrikozenstukjes en hazelnootstukjes in een diepe kom. Meng het geheel onder toevoeging van de slagroom en vorm er kleine balletjes van. Haal deze balletjes voorzichtig door de gesmolten chocolade. Laat de Wâldbeantsjestruffels afkoelen en leg de truffels ongeveer een uur in de koelkast. Serveer de Wâldbeantsjestruffels koud. Eet Smakelijk.