

Fryske Petit glacé

Ingrediënten Frysk Dúmke

1 ei	gementpoeder
150 gram boter	1 eetlepel anijszaad
175 gram lichtbruine basterdsuiker	150 gram bloem
50 gram gehakte hazelnoten	zout (naar smaak)
1 theelepel kaneel	

Bereidingswijze

Meng de boter met de suiker. Doe het ei erbij en daarna het zout, de hazelnoten en de kruiden. Meng de bloem erdoor totdat er kleine bolletjes van kunnen worden gedraaid. Leg deze op een ingevet bakblik. Druk met de natte duim even plat en bak ze in een matig warme oven (150 - 175 graden C) in 20 tot 25 minuten gaar en bruin.

Ingrediënten Ganache

25 gr boter	1 el glucosestroop
250 gr zwarte chocolade	40 cc. beerenburg
1 dl slagroom	

Bereidingswijze

Hak de chocolade in kleine stukjes of smelt deze langzaam. Breng de slagroom met de boter en glucosestroop aan de kook, neem de pan van het vuur en roer de pure chocolade erdoor. Zet de pan eventueel weer op een heel zacht vuurtje of een warmhoudplaatje om alle chocolade goed te laten smelten, maar let erop dat het geheel niet gaat koken.

De ganache enigszins laten afkoelen en licht losroeren, op smaak brengen met beerenburg.

Doe de ganache in een spuitzak en spuit een 'bolletje' op de dúmke bodem;

Bedek de ganache met kant en klare fondant (supermarkt, taartbenodigdheden) die met beerenburg is gearomatiseerd, ca. half uur opstijven in de koelkast. Garneren naar eigen inzicht.

Meer weten?

Kijk op:

www.walddpyk.com

