



Nagerecht

Chocolademousse met amarenekersen

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
170718	Chocolade mousse quenelle, Debic shapes	1 st
156337	Cream mascarpone, Debic	15 ml
74041	Amarena kersen op extra zware siroop, Fabbri	25 gr
363432	Merengue druppel vanille, De Maro	2 gr
33289	Chocoladereep, puur met amandel en zeezout, Fair Trade, Tony's Chocolonely	2 gr

Bereidingswijze

Mise-en-place

- Leg de chocolade quenelle op koude borden en laat ca. 20 minuten op kamertemperatuur komen.
- Laat de kersen uitlekken, bewaar het vocht.

Bereiding

- Meng de mascarpone met wat lekvocht van de amarenekers (100 / 40%) en klop dit mengsel luchtig.
- Spuit dopjes van het mascarpone mengsel op het bord.
- Garneer met de merengue, kersen en geraspte chocolade.

Tip: Bespuit de quenelle (voor dresseren) met goudspray.

Adviesprijs: € 10,50

Brutomarge*: 73 %

Mise-en-place: 2 minuten
(excl. ontdooitijd)

Bereidingstijd: 10 minuten

Wijnsuggestie:

Gerard Bertrand Banyuls

Art.nr. 602360