



Nagerecht

Moelleux au chocolat met frambozen, vanillesaus en pistache

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
155000	Moelleux au chocolate, Traiteur de Paris	1 st
50480	Crème anglaise vanillesaus, Debic	30 gr
352088	Klets koppen framboos, Didess	8 gr
18867	Frambozen, Driscoll's	40 gr
107234	Pistache gepeld, Daendels	4 gr

Bereidingswijze

- Bak de moelleux 16 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C (of warm in de magnetron gedurende 40 seconden op 750 watt).
- Haal de moelleux uit de oven, plaats op een dessertbord en laat iets afkoelen.
- Lepel er de vanillesaus omheen.
- Decoreer met de klets koppen en frambozen.
- Kruimel er wat gekneusde pistaches bij.

Adviesprijs: € 13,50

Brutomarge*: 65 %

Mise-en-place: geen

Bereidingstijd: 3 minuten

Wijnsuggestie:

Gérard Bertrand Banyuls

Art.nr. 602360