



Werkwijze (op basis van ingrediënten voor 12 personen)

Puree van rood fruit

- 180 g bevroren rood fruit
- 60 g suiker

Verwarm op een zacht vuur gedurende ong. 10 min. vanaf het kookpunt, om een soepele en consistente puree te verkrijgen



Kokosnoot dacquoise (recept apart beschikbaar)

Lichte crème op basis van abrikozen

- 180 g patisserie room (recept apart beschikbaar)
- 180 g abrikozenpuree
- 180 g slagroom

Klop de patisserie room op, voeg de abrikozenpuree toe en roer voorzichtig de slagroom erdoor.



Lichte crème op basis van zwarte bessen

- 180 g patisserie room
- 180 g zwarte bessenpuree
- 180 g slagroom

Klop de patisserie room op, voeg de zwarte bessenpuree toe en roer voorzichtig de slagroom erdoor.



Samenstelling en decoratie

Garneer de bodem van elke verrine met de puree van rood fruit. Leg daarop een schijfje kokosnoot dacquoise. Vul met een spuitzak de glaasjes met abrikozenpuree tot ze half vol zijn. Leg hierop een tweede schijfje dacquoise. Met de spuitzak vult u de glaasjes verder met de crème van zwarte bessen. Decoreer met rood fruit en eventueel chocolade.



GEYSKENS
DELICATESSEN

Terbekstraat 16
B-3580 Beringen
Tel. 011-45 80 70
Fax 011-42 42 19
www.geyskens.be
delika@geyskens.be