

Bananenbrood



Ingrediënten

3 bananen, geprakt

60 ml Griekse yoghurt

120 ml appelmoes, ongezoet

150 g suiker

5 ml vanille-extract

2 eieren

260 g bloem

Snufje zout

6 g baking soda

2 g bakpoeder

6 g kaneel

160 g chocolade druppels

Werkwijze

- Doe geplette bananen, Griekse yoghurt, appelmoes en suiker in een grote kom. Voeg al roerend het vanille-extract en de eieren toe aan het beslag. Roer dit goed samen.
- Voeg de bloem, het zout, bakpoeder, de baking soda en kaneel toe, en mix dit tot het een geheel is. Er mogen geen klonten in het beslag zitten. Strooi daarna de chocolade chips in de kom en vouw dit in het beslag.

- Leeg de kom met het beslag in een ingevet ovenblik.
- Bak het bananenbrood op 170 °C in 55 tot 60 minuten goudbruin.
- Haal het bananenbrood uit de oven en laat het afkoelen voordat je het uit het blik laat.

Eet smakelijk!

Chocoladefondant



Ingrediënten:

1 rol kruimeldeeg (versmarkt)

4 eieren

120gr pure chocolade

120gr suiker

50 gr bloem

Voor de witte chocoladesaus:

1dl lichte room

60gr witte chocolade

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200gr
2. Leg het kruimeldeeg samen met het bakpapier in een taartvorm.
Prik er enkele keren in met een vork en bedek met een ander vel

bakpapier. Bedek volledig met bakparels (of droge bonen) en bak 12 minuten voor in de voorverwarmde oven (blind bakken).

3. Verwijder de bakparels en het bakpapier. Laat nog 5 minuten bakken tot het deeg mooi goudbruin kleurt.
4. Smelt ondertussen de pure chocolade au bain-marie (plaats daarvoor een hittebestendige mengkom op een kleineren kookpot met heet water, de bodem van de kom mag het water niet raken). Laat licht afkoelen.
5. Scheid de eieren en klop het eiwit op.
6. Roer de suiker en de bloem onder de gesmolten chocolade en doe er het eigeel bij.
7. Spatel het eiwit voorzichtig onder je beslag.
8. Giet het chocolademengsel in de taartvorm en zet 20 minuten in de voorverwarmde oven.
9. Maak intussen de saus: smelt de witte chocolade met de lichte room op een heel zacht vuur tot je een gladde saus hebt. Laat licht afkoelen.

Afwerking:

Werk de afgekoelde taart af met streepjes afgekoelde witte chocoladesaus.

Duomousse van plattekaas en dulce de leche



Plattekaasmousse:

120g roomkaas

250g plattekaas

150ml room

50g suiker

5g gelatine

2 eieren

Mousse van dulce de leche

300ml gecondenseerde melk

100ml room

2 eiwitten

Afwerking:

Bresliennootjes

1. Zet het blik gecondenseerde melk 2,5u. in licht kokend water zonder deksel. Zorg ervoor dat het blik onder water blijft. Vul water bij indien nodig. Laat afkoelen alvorens te openen. **Het blik in jullie pakket is al gekookt!**

2. **Plattekaasmousse:** week de gelatineblaadjes in koud water
3. Splits de eieren, klop de eiwitten stijf met een snuifje zout.
4. Klop 100ml room op.
5. Klop de eigelen los met suiker.
6. Roer de eigelen met suiker door de plattekaas en de roomkaas.
7. Verwarm de overige room. Roer de uitgeknepen gelatineblaadjes erdoor. Roer door het plattekaasmengsel.
8. Spatel de room en de eiwitten eronder.
9. Verdeel over 8 glaasjes en laat opstijven in de koelkast.
10. **Mousse van douce de leche:** klop de eiwitten met een snuifje zout stijf, klop de room stijf.
11. Spatel de room en daarna de eiwitten door de dulce de leche.
12. Vul de dessertglaasjes aan met de mousse van dulce de leche. Laat opstijven in de koelkast.
13. Werk af met bresiliennenoetjes.

Bijpassend drankje:

Kasteel rouge (8%): zoete aanzet, evenwichtige smaak en subtiele toetsen van kersen.

Smakelijk!