

Champagne Strawberry Sweet



Datum: 11-05-2015
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 fles Champagne
- 400 gram mascarpone
- 250 ml crème fraîche
- 2 bakjes aardbeien
- 16 gelatine blaadjes
- 8 rondjes uit een cake gesneden
- 1 tablet dark noir chocolade

Bereidingswijze:

Kook de champagne met de suiker en laat even inkoken doe ondertussen de gelatine blaadjes oplossen in koud water als de champagne mengsel is ingekookt de pan van het vuur halen en de gelatine blaadjes er door heen roeren. Dan in een glas een laagje van het mengsel gieten daar wat gesneden aardbeien aan toevoegen en in de koelkast laten opstijven. Doe de Crème fraîche en de mascarpone in een kom met de suiker en dit tot een glad mengsel roeren maak onder tussen een cake bodem en snijd daar 8 rondjes uit. Doe de cake rondjes in het glas op de aardbeien champagne gelei en schep er een klein laagje van het mascarpone mengsel op daarop wat verse aardbeien en een beetje chocolade kruim.