



GRAND DESSERT

Receptuur voor 8 personen

Ingrediënten

<u>Vanille parfait:</u> 3 Eidooiers 2,5 dl. Slagroom ½ Vanillestokje 100 gr. Suiker <u>Citroentuilles:</u> 25 gram boter 50 gram poedersuiker 25 gram bloem 1 eiwit 1 theelepel geraspte citroenschil	<u>Rood fruit:</u> 400 gram rood fruit(aardbeien, bessen, frambozen, bramen, kersen etc.) <u>Champagne sabayon:</u> 4 eierdooiers 60 gr. kristalsuiker 125 ml. Champagne of andere mousserende wijn glasnoedels mint Poedersuiker
---	---

Parfait

In pan (die in grotere pan met kokend water hangt) "au bain-marie" de eierdooiers met suiker luchtig en romig kloppen, tot alle suiker is opgelost. Dit mengsel mag niet warmer worden dan 37 graden!! Eidooiers van de warmtebron halen en eimengsel al roerend laten afkoelen. Merg uit het vanillestokje schrappen en mengen met de slagroom. De slagroom lobbijg kloppen en dan voorzichtig met een spatel door eimengsel vouwen. Mengsel in vormpjes spuiten en in de vriezer plaatsen

Citroentuilles

De boter laten smelten en iets laten afkoelen. Het eiwit met de poedersuiker mengen in een vetvrije bekken. De afgekoelde boter erdoor mengen. De bloem en een snufje zout erboven zeven en erdoor scheppen. De citroenschil raspen en mengen. Op de bakplaat met siliconen bakmat dunne stroken smeren van 2 x 10 cm. In het midden van de hete oven ± 8 minuten bakken. Je kunt zodra de tuilles uit de oven komen een model aanbrengen door ze bijvoorbeeld over een deegroller te leggen. Ga snel te werk, want zodra de tuille afkoelt kan je het model niet meer veranderen.

Rood fruit met champagne sabayon

Maak al het fruit schoon zodat je het later zo kunt pakken.
De sabayon wordt afgemaakt 5 minuten voor het dessert!

Afwerking

Bereiding Champagnesabayon:

Verwarm de eierdooiers, de kristalsuiker en de Champagneau bain marie minstens 5 min. Klop het mengsel goed door tijdens het verwarmen, tot de sabayon bindt.

OPMAAK

Schik alle dessertjes op een bord en garneer dit af.e tuille en een blaadje mint en wat poedersuiker.