

Bosbessen-Crème-Taart "Blue bloom"



Een onweerstaanbare bosbessentaart, geserveerd met fruitige, in siroop gemarineerde bosbessen en een romige vlierbloesemyoghurt met een vleugje citroen. Witte chocoladeschilfers die voor textuur zorgen en goed harmoniëren met de limoen of munt maken het af.

- Bosbessen-Crème-Taart (39001117)

Voor de gemarineerde bosbessen:

- verse bosbessen
- bosbessensiroop

Voor de vlierbloesemyoghurt:

- Turkse of Griekse yoghurt (romig, 10 % vet)
- vlierbloesemsiroop
- citroensap

Voor de garnering:

- witte chocoladeschilfers

- 1 munt- of citroenmelisseblad

Step 1

Meng de vlierbloesemsiroop door de yoghurt en breng op smaak met een paar druppels citroensap. Dresseer de vlierbloesemyoghurt in een golvende lijn op één helft van het bord.



Step 2

Bosbessen-Crème-Taart garneren.



Step 3

Meng verse bosbessen met een beetje bosbessensiroop – zo ontstaat er een smeugige, licht gebonden fruitsalade met bosbessen. Schik de gemarineerde bosbessen als kleine eilandjes op het bord.



Step 4

Bestrooi het dessert met witte chocoladeschilfers en garneer eventueel nog met wat verse munt of citroenmelisse.

