

De trilogie van frambozensorbet, aardbeien- en bananencake



Zo zou luilekkerland er wel eens uit kunnen zien! De trilogie van aardbeien- en bananencake en frambozensorbet ligt in een zee van bloemen en verschillende vruchten. En wat nog het mooiste is: alles op het bord is eetbaar!

Ingrediënten voor voor ca. 8 porties:

- 2 x veganistische Strawberry Slice (39000774)
- 2 x veganistische bananencake (39000718)
- 120 ml witte chocolademousse
- 4 bolletjes veganistisch frambozensorbet
- 4 aardbeien
- 1 tl matchapoeder
- 12 frambozen
- 4 el meel
- 24 bosbessen
- 1 ½ tl bakpoeder
- 8 bramen
- 1 el suiker
- 2 rissen rode bessen
- 1 zakje vanillesuiker
- 4 grote eetbare bloemen (geel)
- 2 el olie
- 2 bloemen van orchideeën
- 4 el melk

Step 1

Meng de bloem, het bakpoeder, het matchapoeder, de suiker en vanillesuiker voor het biscuitdeeg. Voeg dan de melk, olie en het ei toe. Meng alles goed tot een glad deeg. Doe het beslag in een geschikte vorm, bijvoorbeeld een beker en zet het vervolgens gedurende 30 seconden op 1000 Watt in de horecamagnetron.

Step 2

Pluk de magnetronbiscuit uit elkaar en schik het in "golven".

Step 3

Garneer het met verschillende bessen en bloemen.



Step 4

Plaats daartussen nog een paar toefjes chocolademousse en mangopuree.



Step 5

Schik de twee blokjes taart op de linker- en de veganistische frambozensorbet op de rechterhelft van het bord.

