

Mango Cake „Tropic Twist“



Een heerlijke Mango-Crème-Taart en een aromatische mango-maracujafruitsalade worden harmonieus gecombineerd met een fijne basilicumpesto en knapperige pistachenootjes.

- Mango-Crème-Taart (39000118)

Voor de mango-maracujafruitsalade:

- 1 rijpe mango in blokjes van ca. ½ cm maracujapitjes
- eventueel 1 tl maracujasirop of suiker om op smaak te brengen

Voor de basilicumpesto:

- 1 handvol verse basilicumblaadjes
- 1-2 eetlepels gepelde amandelen
- 1 tl suiker of honing
- rasp van een halve biologische limoen
- 2-3 el koudgeperste druivenpitolie

Voor de garnering:

- 1 tl fijngehakte pistachenootjes 1 vers basilicumblad

Step 1

Mango-maracujafruitsalade: Meng de mangoblokjes met de maracujapitjes in een kom. Breng al naar gelang de zuurtegraad op smaak met wat maracujasiroop of suiker. Laat even intrekken. Dresseer de fruitsalade dan in het midden of op een helft van het bord.



Step 2

Schik een stuk Mango-Crème-Taart op het bord.



Step 3

Bereid de basilicumpesto: Pureer de basilicum, amandelen, suiker/honing, limoenrasp en druivenpitolie in een blender of met een staafmixer tot een fijne pesto. Verdeel de pesto druppelsgewijs over het bord – druppel gerust ook wat over het gebak.



Step 4

Bestrooi met gehakte pistachenoten en garneer eventueel met een vers basilicumblad voor een groen accent.

