

Mandorla

Recept

- 2 dooiers
 - 150 g suiker
 - 100 g fijn gehakte amandelen
 - 20 g amareto
 - 6 bl. gelatine
 - 500 g room
 - 150 g koekjes amandelbrood "Jules Destrooper"
1. Gelatine in koud water laten weken
 2. Slagroom $\frac{3}{4}$ opkloppen
 3. Dooiers en suiker samen opkloppen
 4. Amandelen en amareto toevoegen
 5. Gelatine smelten en onder roeren
 6. Als gelatine geleerd, de slagroom onder spatelen
 7. In een ovale vorm chocolade koekjes leggen als bodem
 8. De bavarois voor $\frac{1}{3}$ vullen dan amandelkoekjes leggen terug bavarois in de vorm vullen tot $\frac{2}{3}$ dan amandelkoekjes tussen leggen
 9. Tot boven vullen met bavarois
 10. Uit de vorm halen en chocolade rond het gebakje plaatsen
 11. De spiegel aanbrengen samen met de versieringen

Chocoladesaus

- 200 g room
 - 80 g witte chocolade
 - paar druppels groene kleurstof
1. Room koken
 2. Chocolade toevoegen
 3. Kleurstof toevoegen

Suiker

- 200 g suiker
 - 80 g water
 - 80 g glucose
1. Alles koken tot het karamel wordt
 2. Met de stapel strepen trekken



Smakelijk!