



Tiramisu 2.0 met appel

met Vita+ Gekiemde Granen

Dessert Feest Vegetarisch

4 tot 6 personen

Ingrediënten

- 4 tot 5 sneetjes Vita+ Gekiemde Granen brood
- Een paar scheutjes waterkers
- Mascarponecrème
 - 200 g mascarpone
 - 300 g verse room
 - 50 g suiker
 - 50 g Amaretto
- Crème anglaise (of gebruik 200 g kant-en-klare crème anglaise)
 - 125 g melk
 - 125 g verse room
 - 40 g suiker
 - 40 g eigeel
 - 1 vanillestokje
- Appelmoes (of gebruik 200 g kant-en-klare appelmoes)
 - 300 g Jonagold appels
 - 50 g water
 - 20 g suiker

Mascarponecrème

Doe alle ingrediënten in een kom en klop deze op zoals slagroom.

Crème anglaise (of gebruik kant-en-klare crème anglaise)

1. Meng het eigeel en de suiker. Snij de vanillestok in de lengte doormidden en schraap de zaden eruit met de punt van een mes. Voeg deze toe aan het mengsel van eieren en suiker.
2. Giet de melk en de room in een pan, plaats op het vuur en breng aan de kook.



Dit recept is gemaakt met Vita+ Gekiemde Granen

Dit uniek meergranenbrood, op basis van gekiemde rogge, geeft je een rijke smaak om dagelijks volop van te genieten.

3. Voeg het mengsel van melk en room toe aan het mengsel van ei, suiker en vanille.
4. Doe alles terug in de pan en kook tot 82°C. Laat afkoelen en bewaar in de frigo.

Appelmoes (of gebruik kant-en-klare appelmoes)

1. Was en schil de appels en snij deze in blokjes.
2. Doe ze in een pan met het water en de suiker.
3. Kook op een matig vuurtje in een afgedekte kookpot tot je een mooie appelmoes hebt.

Opbouw

1. Dresseer kleine bergjes mascarponecrème op een bord.
2. Maak deze bergjes lichtjes plat met een lepel om een putje te krijgen en vul deze met de crème anglaise.
3. Dresseer appelmoes tussen elk bergje.
4. Steek rondjes uit het brood van ongeveer 2 cm diameter en rooster ze lichtjes in de oven.
5. Verdeel de stukjes brood mooi over het bord.
6. Versier het bord met een paar scheutjes waterkers.