



Hangop met aardkruim, meringue van rozewater en yoghurtijs

Receptuur:

- Kruidenkoek 200 gr
- Cacao 10 gr
- Kaneel 2 gr
- Poedersuiker 4 gr
- Eiwit 2 st
- Basterdsuiker 100 gr
- Rozewater 2 ml
- Vanille 1 stuks
- Yoghurt 2 l
- Yoghurtijs 500 gr
- Basterdsuiker 100 gr
- Limoen zeste 1 stuks
- Granaatappel 1 st
- Cress Sechuan Buttons 1 doosje
- Bloemen 1 doosje

Werkwijze:

1. Hang de yoghurt gedurende 24 uur in een theedoek. Meng met suiker en vanille en doe in een spuitzak.
2. Draai de eiwitten met rozewater en suiker tot een schuim en spuit kleine pareltjes. Droog deze in de oven op 80 graden gedurende 40 min.
3. Cutter de kruidenkoek met cacao en droog in de oven op 120 graden gedurende 40 min. meng met poedersuiker tot een licht bruin mengsel.
4. Draai van de yoghurt de zeste en het suiker een yoghurtijs.
5. Haal het vruchtvlees uit de granaatappel en zet apart.
6. Snijdt partjes van de Cress.

Opmaak:

- Leg een lange streep kruim op het bord
- Spuit een langwerpige streep hangop op het bord en versier deze met de cress, meringue, bloemen en granaatappel.
- Plaats een canelle ijs.

Kritische aandachtspunten:

1. Zorg voor een schone theedoek zonder wasmiddelresten.
2. Houdt de kruidkoek wel iets taai.
3. Meringue niet te droog maken.