

Bastognekoekjesmousse met karamelsaus

Benodigheden:

150 gr Bastogne koekjes – 500 ml slagroom – 2 zakjes vanillesuiker – 200 gr mascarpone – 4 el karamelsaus

Bereiding:

Hak de helft van de koeken in niet al te grove stukken. Maal de andere helft tot poeder in de foodprocessor of hakmolen.

Klop de slagroom samen met de vanillesuiker op tot yoghurt dikte. Voeg de mascarpone toe en mix 1 min. mee op hoge snelheid. Roer de Bastogne poeder door het geheel met een spatel.

Verdeel gehakte Bastogne koeken over de glazen. Doe de mousse in een spuitzak en vul de glaasjes.

Laat de glazen minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

Werk net voor het opdienen af met wat karamelsaus (als je die zelf wil maken vind je het recept hieronder)



Karamelsaus:

Benodigheden:

230 gram ongezouten roomboter – 300 gram lichtbruine basterdsuiker – 250 ml slagroom – 2 tl vanille extract

Bereiding:

Smelt de boter in een ruime pan, de karamel neemt tijdens het koken namelijk flink in volume toe. Als de boter is gesmolten voeg je de suiker toe, blijf af en toe roeren tot de suiker volledig is gesmolten en vermengd met de boter.

Voeg dan ook de slagroom toe en blijf roeren tot het een egale massa is geworden.

Als de karamel begint te koken, laat je het ongeveer 5 minuten zachtjes al roerend doorkoken.

Na het koken voeg je het vanille-extract toe en roer je nog even goed door voordat je de karamelsaus in een pot giet.

Peperkoek met Camembert, walnoot en honing

Benodigdheden:

8 sneetjes peperkoek – 1 Camembert – gehakte walnoten – vloeibare honing

Bereiding:

Verdeel de Camembert in kwartjes. Snij elk kwartje in vieren.

Leg op elk sneetje peperkoek 2 stukjes kaas.

Strooi er wat gehakte walnoten over.

Werk tenslotte af met wat vloeibare honing.

