

Bij Jef

Taart van groene appel, witte chocolade en hazelnoot met zuringparfait en meringue

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de vriezer. Haal voorzichtig vanaf de onderkant de parfait uit de bakjes met een klein vorkje en plaats deze direct bevroren op het bord. Haal de deksel van het bakje met de taart en draai deze voorzichtig om. Leg dan voorzichtig op het bord.

BORD OPMAKEN

1. Maak het bord af met de rest van de ingrediënten zoals op de foto en de video. Laat een minuut of 20 ontdooien voor het opdienen.

Bij Jef



Taart van groene appel



Meringue



Zuringparfait