

PARKHEUVEL

Tartelette met advocaat, banaan-caramel, meringue, mangovinaigrette en blauwe bes

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Halveer de blauwe bessen.
3. Vul de tartelettes door eerst in het midden een dot banaan-caramel te spuiten.
4. Spuit daar omheen de advocaat zodat de tartelette gevuld is.
5. Druk de halve blauwe bessen licht in de tartelettes.
6. Leg de meringue boven op de tartelette.
7. Spuit nog een dot banaan caramel op de meringue en druk daar de chocolade in zoals op de foto.

BORD OPMAKEN

1. Zet de twee tartellettes op een bord en lepel daar de mango vinaigrette omheen.

PARKHEUVEL
PARKHEUVEL



Tartelettes 2 pp

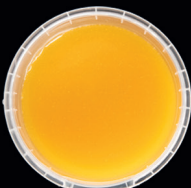


Meringue



Banaan caramel

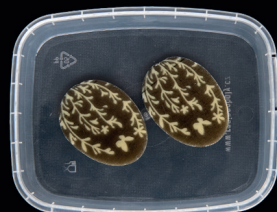
Advocaat



Mango vinaigrette



Blauwe bes



Chocolade