

# Gemengde besjes, gebrand eiwit, postelein en yoghurt



## Ingredienten

## Bereiding

### *Ingrediënten*

#### **Besjesmengeling:**

200 g duindoornbes, blauwe bosbes en rode bes

#### **Yoghurt hangop:**

1/2 l uitgelekte volle yoghurt

1/2 dl lekvocht • 40 g suiker - 2 cl citroensap - 75 g opgeklopte room

#### **Gelei bosbes**

250 g bosbessencoulis, gezoet (bv. van het merk Boiron) - 2 g agar-agar

#### **Eiwit**

1 dl eiwit • 80 g suiker

#### **Afwerking**

roomijs van bosbessen • jonge posteleintopjes • chips van karamel (kant-en -klaar in de banketbakkerswinkel)

### *Bereiding*

**Yoghurt hangop:** laat de volle yoghurt een nacht uitlekken. Meng de volgende dag alle ingrediënten voor de hangop.

**Gelei van bosbes:** maak de gelei ook een dag op voorhand. Meng de ingrediënten en breng ze aan de kook. Vul ze direct in vormpjes naar keuze. Laat ze afkoelen in de koelkast Gebruik deze coulis in het

dessert om de besjes smeug te maken en ze wat verder op smaak te brengen.

**Eiwit:** klop het eiwit stijf op en meng er de suiker onder. Doe het mengsel in een spuitzak.

**Afwerking:** spuit vier grote dotten eiwit op een bord. Brand het eiwit af met een gasbrandertje. Lepel hangop in diepe kommen. Leg er het gebrande eiwit op. Verdeel de bosbesjes over de bordjes. Lepel er wat bosbesgelei bij. Werk af met een bolletje bosbessenroom ijs, de jonge topjes postelein en karamelchips.