



Nagerecht

Meringuetaartje met lemoncurd en frambozensaus

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
866613	Tartelettes citroen merengue, Loustain	130 gr
50480	Crème anglaise, vanillesaus, Debic	30 ml
368864	Frambozen coulis, Boiron	15 gr
453083	Lemon curd, Mackays	10 gr
18867	Frambozen	25 gr
884522	Atsina cress, Koppert Cress	1 gr

Bereidingswijze

Mise-en-place

- Laat de meringue ontdooien in ca. 60 minuten.

Bereiding

- Zet het meringuetaartje 3 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °C.
- Dresseer de vanillesaus centraal op het bord en leg hier het meringuetaartje middenin.
- Druppel de frambozencoulis in de vanillesaus om het taartje heen.
- Garneer het taartje af met druppels lemon curd, verse frambozen en eventueel met wat atsina cress.

Adviesprijs: € 11,50

Brutomarge*: 69 %

Mise-en-place: 2 minuten
(excl. ontdooitijd)

Bereidingstijd: 9 minuten

Wijnsuggestie:

Michele Chiaro, Anniversario

Moscato d'Asti DOCG

Art.nr. 163028

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van actuele prijzen.