



Bramenijs met hazelnoten crumble

Benodigheden bramenijs: 600 gram bramenpuree, 4 dl. slagroom, 300 gram suiker, sap van 2 citroenen, 10 gram gelatinepoeder, 1 zakje vanillesuiker. Sorbétière.

Werkwijze: Bramen vijf minuten koken met de suiker en de gelatinepoeder, door een bolzeef wrijven en koud zetten. Citroensap, vanillesuiker en slagroom erdoor roeren. **Tot ijs draaien.**

Hazelnoten crumble

Benodigheden: 200 gram roomboter, 200 gram basterdsuiker, 200 gram bloem, 200 gram geroosterde gehakte hazelnoten, 1 theelepel zout. Bakpapier.

Werkwijze: Basterdsuiker kort kneden in de boter. Op de bloem leggen met de hazelnoten en zout. Uit elkaar trekken tot **kruimels** en op de bakplaat leggen met bakpapier.

Tien minuten bakken op 145°C. regelmatig met een eetvork losmaken.

Chocoladeplakken: 250 gram bittere chocolade in stukken snijden en **au bain Marie** smelten. **Storten op bakpapier** en dun uitstrijken, even in de **diepvries** plaatsen en dan sierlijke plakken chocolade snijden of breken.

Riesling geleiblokjes: 1 fles Riesling, 100 gram suiker met 7 gram agar-agar koken en dan **1 cm.** dun storten in een schaal, **laten afkoelen.**

Dertig minuten in de diepvries zetten en dan mooie vierkante blokjes snijden.

Verder hebben we nodig: 1 doosje Apple Blossom. 2 pakken kletsoppen. Gehakte pistachenoten.

Opmaak: In het midden van de borden 1 à 2 eetlepels hazelnoten crumble met daarop een bolletje bramenijs met er tegenaan gedrukt, 2 kletsoppen.

Er omheen blokjes Rieslinggelei, gearneerd met gehakte pistachenoten.

Plak chocolade en een takje Apple Blossom.

Wijnsuggestie:



Domaine du Noble 2011 uit Loupiac (gironde) Frankrijk (ten noorden van grote buur Graves vergelijkbaar met AOC cadillac wijnen

Wijnhuis: Déjean Père & fils

Druiven: 100% muscaat ??

Kenmerken: strogele mooie kleur; zoet van smaak en diverse aroma's van tropisch fruit