



### **Cassatelle maantjes met bosbessen en Bulgaarse yoghurtijs**

**Benodigdheden deeg;** 400 gram bloem, 200 gram basterdsuiker, 350 gram roomboter, 2 eieren, 2 eetlepels citroenrasp (Dr. Oetker), 3 eetlepels water.

**Vulling:** 2/3 bosbessenjam en 1/3 zwarte pruimenmousse. Eén ei. Poedersuiker. Steker 9 cm.

**Yoghurt ijs:** 1 liter Turkse yoghurt, 340 gram basterdsuiker, sap van 2 citroenen, 5 dl. slagroom, 1 zakje vanillesuiker.

Twee papaja's, 2 doosjes Atsina Cress. ½ liter slagroom met 75 gram suiker.

Zwarte pruimensaus. 1 pakje Geitenkaas pareltjes gevuld met gekonfijte tomaten. Wasabi sesamzaadjes, 1 ei.

**Werkwijze deeg:** Boter luchtig kloppen, suiker, citroenrasp erbij, vervolgens het ei en het water, dan als laatste de bloem erdoor spatelen. **In de koelkast leggen.**

**Werkbank bestrooien** met stuifbloem en een gedeelte van het deeg 3 mm. dun uitrollen. Met de steker 6 cm. uitsteken. Vervolgens de rest van het deeg uitrollen.

**Randen** van het deeg nat maken met **losgeklopt ei** en in het midden, een **dessertlepel** bosbessen/pruimenmousse leggen.

**Dubbelvouwen**, op een bakplaat met bakmat leggen, bestrijken met het losgeklopt ei en 15 minuten bakken op 180°C. Bestrooien met poedersuiker.

**Yoghurtijs:** Alle ingrediënten samen vermengen en tot ijs draaien.

**Papaja's** in blokjes van 1 x 1 cm snijden. **Slagroom** voor rozetten opkloppen.

Geitenkaasbolletjes door losgeslagen ei halen en dan door de Wasabi sesamzaadjes.

**Opmaak:** Speels een **dunne pruimensaus** uitstrijken op de borden met daarin een rozet **slagroom**. Hierin een bolletje **Turkse yoghurt ijs** met ernaast meerdere **papaja's blokjes**. **Links een of twee cassatelle en dan genieten.**