



### **Drie kleuren piramide**

#### **Benodigdheden:**

**300 gram aardbeien coulis**, 50 gram suiker, citroensap, 7 gram gelatinepoeder, 200 gram slagroom.

**300 gram mangocoulis**, 50 gram suiker, 7 gram gelatinepoeder, likeur, 200 gram slagroom.

**300 gram frambozen coulis**, 50 gram suiker, 7 gram gelatinepoeder, 200 gram slagroom. Verder 200 gram frambozen coulis, 2 doosjes gele viooltjes, 2 doosjes Atsina Cress, puntvormen.

**Werkwijze:** de drie coulis **afwegen** en ieder apart verwarmen met de suiker en de gelatinepoeder. Controleren of de gelatine goed is opgelost. **Koud zetten.** 7 dl slagroom lobbig kloppen en in drieën verdelen en in de koelkast zetten omdat anders de vetbolletjes gaan smelten.

Als de coulis begint te hangen de slagroom er door spatelen en verdelen in **de natgemaakte** puntvormen. **Wachten** met de slagroom onder de **andere coulis te** mengen voordat de eerste bavarois stevig is. Verder laten opstijven in de diepvries en lossen door de vormen enkele tellen in heet water te houden. **Van 200 gram frambozen** en 50 gram suiker een saus maken door deze in de blender te puren en in een flacon te doen.

**Opmaak:** In het midden van de borden de piramide bavarois plaatsen. Links en rechts een streep frambozen coulis trekken met daarin enkele mooie frambozen, Atsina Cress, viooltjes en bestrooien met poedersuiker.