



Koffie cheesecake met honingroom en appelbavarois

Benodigheden cake; 4 eieren, 2 eidooiers, 150 gram basterdsuiker, 350 gram roomkaas, 2 dl. slagroom, 2 dl. sterke koffie, 100 gram bloem. Springvorm. Margarine. Bloem.

Garnering: 1 pak Bastogne koeken, 1 doosje rode bessen, 1 doosje Apple blossom, poedersuiker. 2 dl. slagroom, honing.

Werkwijze: Springvorm goed insmeren met gesmolten margarine en bestuiven met bloem.
Oven voorverwarmen op 120°C.

1. Klop de eieren, eidooiers en de suiker tot een luchtig beslag in de keukenmachine.
2. In een passende kom de roomkaas met 2 dl. slagroom tot een gladde massa met de handmixer roeren.
3. Roer de koffie door de massa en spatel het eimengsel er door.

Als laatste de bloem en verdeel het roomkaasmengsel in de bakvorm en zet hem één uur in de oven. **Volledig laten afkoelen in de koelkast**, lossen en portioneren.

Twee dl. slagroom opkloppen en vermengen met 3 eetlepels honing.
Bastogne koeken fijn kruimelen.

Groene appelbavarois

Benodigheden: 300 gram appelcoulis, 75 gram suiker, 12 gram gelatinepoeder, sap van 1 citroen, mespunt kaneel, 2 dl. slagroom. Quenellevormen.

Werkwijze; Appelcoulis met de suiker en gelatinepoeder aan de kook brengen, citroensap en mespunt kaneel erbij. **Koud zetten.**

Slagroom opkloppen en als de compositie begint te hangen, slagroom eronder roeren en verdelen in de natgemaakte quenellevormen.

In de koelkast plaatsen en op het laatste moment lossen.

Opmaak: Partjes koffie-cheese-cake bestuiven met poedersuiker, verdelen op de borden met ernaast de appel quenelle, dun straatje Bastogne crumbles, trosje rode bessen en op de bavarois een takje Apple blossom.

Wijnsuggestie:



Muscatwijn 15.5 %

Een licht gele wijn met groene tinten

In de neus: een bouquet van Verbana's (bloemen) en citrusvruchten

In de mond verfrissend en fruitig.

Deze wijn is goed te combineren met de fruitige mousse-desserts.