



### Lekkernijen uit de herfstgetijde

**Hazelnootsoufflé.** Benodigdheden: 200 gram roomboter, 150 gram basterdsuiker, 1 eetlepel citroenrasp, 4 eierdooiers, 4 eiwitten met 100 gram basterdsuiker, 200 gram bloem, 1 zakje bakpoeder, 250 gram geroosterde gehakte hazelnoten. **Vormen.**

**Werkwijze:** Oven op 170°C. Vormen insmeren met gesmolten boter.

**Hazelnoten grof hakken.** Alle grondstoffen afwegen en de boter luchtig kloppen met de handmixer en gardes vervolgens de basterdsuiker erbij, dan de dooiers.

**Eiwitten wit kloppen** met de handmixer en iets **zout**.

Geleidelijk aan de suiker mee laten kloppen.

De eiwitten snel onder het mengsel spatelen, dan de bloem en als laatste de hazelnoten.

Verdelen in de vormen en gelijk ongeveer 15 minuten afbakken. **Controleren op gaarheid.**

### Kersenmousse

**Benodigdheden:** ½ liter kersenvocht (coulis), 200 cc yoghurt, 100 gram suiker, ½ liter slagroom, 4 eiwitten met 200 gram suiker, 15 gram gelatinepoeder, kersenlikeur, 250 gram kersen. **Glaasjes.** 20 eetbare bloemen. Gehakte pistachenoten.

**Werkwijze:** Kersenvocht met de suiker en gelatine verwarmen en controleren of de gelatine goed is opgelost. **Koud zetten.** Slagroom in **kwark dikte** opkloppen en in de koelkast zetten.

**Kersen** in vieren snijden. Als de compositie begint te hangen, de yoghurt, geslagen room, opgeklopte eiwitten en de kersen er onder spatelen. Verfijnen met iets likeur en verdelen in de glazen. **Koel zetten.**

**Opmaak:** Links op het bord de hazelnootsoufflé met erop wat pistachenoten, rechts het glaasje kersenmousse met ernaast een mooie eetbare bloem.