



Pizza van lentefruit en Mascarpone ijs

Benodigdheden: 2 doosjes bladerdeeg, steker 8 cm, 3 eidooiers. **Halve liter banketbakkersroom** (½ liter water, 200 gram koude roompoeder, scheut advocaat).

Fruit: bosbessen, frambozen, aardbeien, bramen. Amandelstaafjes.

Mascarpone ijs: 1½ liter karnemelk, 400 gram mascapone, 400 cc Crème Fraîche, 600 gram basterdsuiker. Sorbetière.

Rozet slagroom van ½ liter slagroom en 75 gram basterdsuiker.

Ganache van 1 dl. room en 150 gram bittere chocolade. Cornetpapier.

Werkwijze: Oven voorverwarmen op 200°C.

Ronde plakken uitsteken, bestrijken met eidooiers en goed prikken.

Op een bakplaat met bakpapier leggen en ongeveer 15 à 20 minuten bakken.

Mascarpone ijs: Alle ingrediënten met elkaar vermengen en tot ijs draaien.

Banketbakkersroom maken door water met de roompoeder (Aveve) te vermengen en verfijnen met een scheut advocaat.

De banketbakkersroom verdelen over de plakken gebakken bladerdeeg.

Het **gewassen fruit** over de banketbakkersroom strooien met daar bovenop een bolletje roomijs en naast de pizza enkele strepen ganache trekken met een cornetje.

Versieren met rozet slagroom en amandelstaafjes.