



Preznistaart met een frambozentulp

Benodigheden Presniz: 340 gram Koopmans mix voor witbrood, 210 cc water, 20 gram roomboter. Keukenmachine.

Vulling: 500 gram gele room (4 dl. water met 200 gram koude roompoeder), 200 gram rozijnen in de Rum gedrenkt, 150 gram gekonfijte vruchten, 150 gram geroosterde hazelnoten. Bakplaten, bakmatten, 2 eieren, stuifbloem, deegroller, taartzaag.

Werkwijze: Deeg zetten volgens het recept van Koopmans en in de keukenmachine met de deeghaak, 8 minuten laten draaien.

Tien minuten laten rusten, nog drie minuten draaien en weer 10 minuten laten rusten.

Vulling maken: Eerst de gele room (pudding), hazelnoten grof hakken, rozijnen in de Rum wellen. De gekonfijte vruchten met de hazelnoten en rozijnen vermengen.

Werkbank bestuiven met bloem. Deeg hierop leggen en bovenop weer bestuiven met bloem. Met de deegroller een rechthoek van 1 cm dik uitrollen, insmeren met de gele room, bestrooien met het garnituur en strak oprollen,

De rol in 20 stukken snijden en op de bakplaten leggen, **bestrijken** met eierstruif, **afdekken** en **10 minuten laten rusten**. In ongeveer **15 minuten** bakken op 170°C.

Frambozenbavarois

Benodigheden: 1 liter frambozen coulis, 150 gram suiker, sap van 1 citroen, 22 gram gelatinepoeder. 400 gram slagroom. Mallen in de vorm van een tulp. Groene marsepein.

Werkwijze: Frambozen coulis, suiker, gelatinepoeder, citroensap tegen de kook brengen en laten afkoelen. Slagroom opkloppen en als de frambozencompositie begint te hangen, de slagroom eronder spatelen.

Verdelen in de nat gemaakte tulpenvormen met behulp van een spuitzak.

In de diepvries kort laten opstijven.

Lossen en garneren met een steeltje groen gekleurde marsepein (Aveve) en een blaadje.

Halve liter slagroom met 75 gram suiker opkloppen.

Opmaak: Op de borden rechts de Presniz, links de frambozentulp. Met steel, rozet slagroom en enkele frambozen.

Wijnsuggestie:



Brachetto Piemonte

Deze wijn heeft een mooie framboos kleur. Hij heeft een delicate geur van tinten van rozen, bosbessen en andere kleine bessen.

Wijn met een schone smaak en een evenwichtige frisheid.