



## Exotisch gebak met kokosschuim

5000974

### Peach - Maracuja Delight

- ♦ 1900 gram/24 porties
- ♦ 3 x 24 porties /doos



#### Kokosschuim

Week de gelatine en knijp deze uit. Kook de kokosroom en los de gelatine hierin op. Giet de room in de kidde en steek 1 gaspatroon op. Laat alles gedurende 60 minuten koelen. Voor de presentatie spuit de gewenste hoeveelheid op bijvoorbeeld een chocoladeplaatje zoals hier op de foto.

#### Tuiles met limoenzestes

Smelt de boter en de honing en laat afkoelen. Meng de suiker en het eiwit en voeg het al rustig kloppend erbij, vervolgens de gezeefde bloem. Meng tot een glad beslag en roer er de limoen zeste door, laat 30 minuten rusten in de koeling. Strijk alles uit in de gewenste vorm en bak aan 180°C in de oven voor 6 - 9 minuten tot de randjes net bruin kleuren. Laat een seconde afkoelen en moduleer de tuiles in de gewenste vorm.

Eet smakelijk!

#### Ingrediënten

4-6 personen

#### Kokosschuim

- ♦ 300 gr koksroom
- ♦ 2 blaadjes gelatine

#### Tuiles met limoenzestes (voor +/- 40 tuiles)

- ♦ 220 gr boter
- ♦ 320 gr honing
- ♦ 430 gr suiker
- ♦ 450 gr bloem
- ♦ 320 gr eiwitten
- ♦ Limoen zeste

