



*Exclusieve kooklessen en workshops*



## **Ravioli van marsepein, gevuld met gekonfijte appel en amandelspijs Blanc Manger en saus van braam**

### **Ravioli van marsepein**

Marsepein  
Poedersuiker  
2 appels  
50 gr suiker  
50 gr amandelspijs

De appels schillen en in kleine brunoise snijden.  
De suiker karamelliseren en daar de appel aan toevoegen geheel droog koken.  
Dan de amandelspijs toevoegen en snel koud zetten.

Met de pasta machine de marsepein uit rollen, voor het uit rollen gebruiken we uiteraard geen bloem maar poedersuiker.

Op instructie de ravioli's maken.

### **Blanc Manger**

4 dl melk  
100 gr amandelspijs  
100 g suiker  
2 eidooiers  
6 blaadjes gelatine  
500 g slagroom, opgeslagen

Week de gelatine in koud water. Verhit de melk samen met de amandelspijs, blijven roeren deze brand snel aan!

Klop de eidooiers op met de suiker. Al roerend de hete melk over de eidooiers gieten. Zet op laag vuur om te binden en blijf roeren. Niet laten koken!

Gelatine uitknijpen en in de warme massa oplossen. Laat het mengsel afkoelen.  
Dan de slagroom erdoor mengen. In de vorm af laten koelen in de koelkast.

## **Saus van braam**

700 gr bramen sap

70 gr suiker

Blue berry likeur

De suiker karamelliseren en afblussen met de bramen.  
Geheel doorkoken en op smaak brengen met de likeur, zeven en serveren bij het dessert.

**Opmaken als op de foto.**