



Brownie met koffieparfait, Crème anglais, bramen en meringue

Allergenen: Gluten, ei en melk

Benodigheden: 1 mes en 1 eetlepel

Voorbereiding

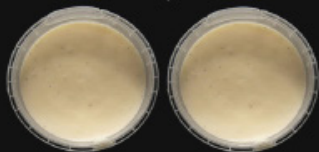
1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Haal de parfait uit de vriezer.
3. Snijd de brownie en de braam doormidden.

Bord opmaken

1. Leg de browniehelften tegen elkaar aan de rand van het bord.
Optioneel: Maak de brownie aan de bovenkant warm en glanzend met een föhn of brander.
2. Besprenkel de brownie met wat van het Maldon zout
3. Schep daar de Crème Anglaise naast.
4. Druk de parfait uit het bakje en plaats op de crème.
Maak de buitenkant van het bakje iets warm met je handen zodat de parfait er makkelijk uitglijdt.
5. Leg de bramen op en naast de parfait.
6. Zet de schotsen Meringue tegen de parfait en de brownie.



Koffie parfait



Maldon zout



Atsina cress



Crème Anglaise



Bramen



Meringue schots



Brownie



SOUS