Chef's Fruitproducts bvba
Bergstraat 42
B-3945 Ham
Tel: +32 13 67 82 33
info@chefsfruit.com

# Tropische mousse met kletskoppen en rode besjes

## Ingrediënten kletskoppen (18 stuks)

- 30 gram Boter
- 100 gram Witte basterdsuiker
- 20 gram Melk
- Mespunt kaneel
- Mespunt zout
- 30 gram Blanke amandelen, fijngehakt
- 50 gram Zeeuwse bloem

## Ingrediënten crème

- 500 g Mascarpone
- ½ Citroen
- 125 g Room
- 4 Eetlepels vanillesuiker
- Rode bessen
- Chef's Coulis Tropical
- Chef's Superfruit Abrikoos Calvados

## Werkwijze

Roer de boter, basterdsuiker en melk met een spatel door elkaar. Voeg de kaneel, het zout en amandelen toe en roer wederom door elkaar. Meng als laatst de bloem door het mengsel. Je kunt met twee theelepels hoopjes beslag op een met bakpapier beklede bakplaat scheppen, zelf vulde ik een spuitzak en spoot kleine beetjes deeg op de bakplaat. Zorg ervoor dat je ruim afstand houdt tussen de koekjes en niet te dicht bij de randen van de bakplaat begint, de kletskoppen lopen namelijk flink uit in de oven. Bak de koekjes in 8-10 minuten op 220 graden. Houd de koekjes goed in de gaten, want ineens gaat het heel snel met verkleuren en voor je het weet zijn ze verbrand. Laat de kletskoppen een paar minuten afkoelen op de bakplaat tot ze steviger zijn geworden, verplaats ze dan naar een rooster.

## Werkwijze van de crème

Neem een ruime mengschaal en doe er de mascarpone in en roer de kaas tot ze zacht is. Voeg het citroensap, coulis Tropical en een klein scheutje room toe. Roer met de garde tot je een smeuïge crème krijgt, waarvan de dikte vergelijkbaar is met half opgeklopte room. Voeg nu de Superfruit abrikoos calvados naar smaak toe. De massa nu in een spuitzak doen. Het gebruik van een spuitmondje kan maar hoeft niet. Knip het puntje van de spuitzak.

## Opbouw

Maak een patroon naar wens op een bord, leg in midden een kletskop. Spuit hierop met een naar buiten draaiende beweging de mousse. Leg hierop een kletskop en herhaal de mousse. Leg hier bovenop wederom een kletskop. Decoreer met rode besjes en bestrooi het geheel met poedersuiker.