



NOGAMOUSSE

FORUM culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

SEMIFREDDO TUTTI FRUTTI

[IJSARFAIT VAN NOGA EN VRUCHTEN]

Ingrediënten voor 25 pers.

- 100 g gekonfijte Vruchten
- 1 Soeplepel Bloedsuiker
- 80 ml Likeur Maraschino 30°
of Kirsch 40°
- ½ Citroensap
- 100 g gepelde Hazelnoten
- 100 g geschaafde Amandelen

- 50 g vloeibare Honing
- 150 ml volle Room 40%
- 550 ml koude volle Melk
- 520 g **HACO** NOGAMOUSSE

- 100 g Puur Chocolade schaafsel

- 50 g fijn gehakte Pistachenoten

Vorbereiding

*hak
met
Laat ze 1 uur macereren met
en*

*Gril lichtjes
en hak ze een beetje. Gril
en verbrijzeld ze een beetje.*

Bereiding

*Meng
met de gemacereerde gekonfijte vruchten en
in
Voeg in dit mengsel
toe. Klop aan hoge snelheid gedurende 5 minuten de
mousse op. Voeg met een spatel voorzichtig de
hazelnoten en de amandelen toe. Voeg uiteindelijk
toe, zodoende dat er zo weinig mogelijk gebroken
gaan.
Bekleed een vorm met folie of bakpapier.
Vul de vorm met mousse tot aan de rand en plaats de
mousse in de diepvries.
Voor het opdienen ontvormen, versnijden in dikke
snedes en bestrooien met*

C010905



van kok ... tot kok

- ☞ Als u geen **HACO** nogamousse heeft, u kunt dit recept evengoed bereiden met **HACO** Witte Chocolademousse.
- ☞ Als u geen gekonfijte vruchten kan vinden, u kunt deze vervangen door Maraschino kersen.



☑ hj.jb090909



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

HACO SWISS