GEBAKKEN ANANAS MET HIBISCUSGELEI, PISTACHE SPONSCAKE, SORBET VAN YOGHURT & LAVENDEL

Een recept van restaurant Berto

Pur Natur nv • Hoogstraat 25 • B-9770 Kruishoutem
T. +32 (0)9 333 93 99 • F. +32 (0)9 333 93 94
verkoop@purnatur.be • www.purnatur.be

Ingrediënten

1 rijpe ananas

Gelee hibiscus
125 g water
25 g suiker
5 g hibiscusthee
1,2 g agaragar
1,5 bl gelatine

Pistache sponscake
50 g amandelpoeder
50 g pistachenoten
100 g suiker
150 g eiwit
250 g bloem
100 g eidooier
groene kleurstof

Sorbet yogurt
2 dl Pur Natur halfvolle melk
2,5 dl Pur Natur natuuryogurt
1,7 dl Pur Natur verse room
120 g suiker
2 eetlepels lavendelbloesems

Bereiding

Snijd de ananas in vierkante stukken zonder de kern. Bak ze mooi goudbruin in boter.

Hibiscusgelei
Kook water en suiker. Voeg hibiscusthee toe en laat 4 min weken. Passeer. Breng weer aan de kook en voeg er agaragar aan toe. Daarna de geweekte gelatine en stort uit op een plateau van een dikte van 2 mm.
Laat afkoelen en steek de gewenste vorm uit.

Sponscake
Mix alle ingrediënten samen tot een fijne massa. Voeg een paar druppels groene kleurstof toe.
Vul een sifonfles en spuit in plastieken bekers tot ongeveer 1/4 van de beker. Zet de bekers gedurende 30 seconden in de microgolfoven.
Laat afkoelen en snijd er de gewenste hoeveelheid uit.

Yoghurtsorbet
Verwarm de halfvolle melk, de verse room en de natuuryoghurt. Laat er de lavendel gedurende 5 min in trekken en giet alles door een vergiet op de suiker. Giet het mengsel in een sorbetmachine en laat opstijven.

Afwerking

Leg de warme ananas op een bord samen met de rotsachtige cake. Verwerk er een quenelle sorbet tussen en werk af met een blaadje anijscress.

Fotografie: Heikki Verdurme

Pur Natur nv • Hoogstraat 25 • B-9770 Kruishoutem
T. +32 (0)9 333 93 99 • F. +32 (0)9 333 93 94
verkoop@purnatur.be • www.purnatur.be