



## 20230309\_4\_Komkommer, Munt, Platte kaas en cacao aarde

*Cookies, Dessert, Sorbets*

### INGREDIËNTEN

#### Muntbasis

- 1 l muntthee
- 300 g verse muntbladeren
- 500 g zomerpostelein
- suikersiroop

#### Muntmeringue

- 120 g muntbasis
- 24 g albuminepoeder
- 65 g suiker
- 40 g eiwitten

#### Verse kaas met munt

- 650 g verse kaas
- 170 g muntbasis
- 50 g limoen
- mespuntje zout

#### Cacao-aarde

- 200 g suiker
- 200 g getoaste pompoenpitten
- 120 g bloem
- 100 g cacaopoeder
- 135 g boter

#### Komkommersorbet

##### ° Sorbet basis:

- 300 g palatinose
- 600 g water
- 100 g glucose
- 80 g limoensap
- 5 g Xantana

##### ° Komkommersap

- Centrifugeer 5 grote komkommers en zeef.

#### Sorbet

- 50 cl komkommersap
- 100 g muntbasis
- 450 g sorbetbasis
- 6,5 cl vers limoensap

### BEREIDINGSWIJZE

#### Muntbasis

Maak 1 liter muntthee. Meng de koude muntthee met de verse muntbladeren en zomerpostelein, meng en mix met 40% suikersiroop. Hou apart.  
*Opmerking: postelein weegt echt niet veel!!! Dus meer gewicht voorzien dan op bakjes is aangegeven*

#### Muntmeringue

Satureer de muntbasis met het albuminepoeder en laat 15 minuten rusten. Meng met de eiwitten, voeg suiker toe en klop op tot het zacht is en er belletjes in komen. Droog op 63°C.  
*Opmerking: moet zeker meer dan 3 uur drogen in de oven*

#### Verse kaas met munt

Meng samen en hou apart.

#### Cacao-aarde

(We vervangen amandelen altijd door pompoenpitten, je moet het eens proberen). Meng alle ingrediënten voor de cacao-aarde en spreid uit over een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak 20 minuten op 160°C, roer om de 5 minuten. Laat afkoelen en giet over in een luchtdicht afgesloten doos.

#### Komkommersorbet

Meng alles en breng aan de kook. Zeef, laat afkoelen en hou apart.

#### Komkommersap

Centrifugeer 5 grote komkommers en zeef.

#### Sorbet

Meng met de handmixer of de keukenrobot en afdraaien in een ijsmachine..

Lepel verse kaas met munt op een bord. Leg er een quenelle komkommersorbet bij. Strooi er cacao-aarde over. Werk af met muntmeringue en takjes jonge munt.

Wij hebben er nog een schijfje gedroogde limoen bijgevoegd.