

Kaasdessert met vijgen-notenbrood

Ingrediënten:

Vijgen notenbrood:

Hoeveelheid is voor 1 groep

250 gr droge vijgen
100 gr hazelnoten
250 gr patentbloem
200 gr kristalsuiker
1 tl kardemon
1 tl kaneel
snuffje zout
16 gr bakpoeder
1 dl zonnebloemolie
1,3 dl volle melk
3 st eieren
honing
halfronde terrinevorm
bakpapier

Perengelei:

250 gr perengelei
2 st peren (conference)

Kaas:

200 gr Camembert De Normandie
150 gr Goudse opleg
150 gr Blue Piste

Afwerking:

30 st blauwe druiven

Indekken:

Presentatie:

atsina cress

Bereidingswijze:

Vijgen notenbrood:

Snijd de vijgen in kleine stukjes en wel de vijgen 30 minuten in water.
Hak de hazelnoten fijn.

Meng bloem, kristalsuiker, kardemon, kaneel, zout en bakpoeder door elkaar.
Mix in 5 minuten de olie, melk en eieren erdoorheen.
Dep de vijgen goed droog en houd 50 gr apart.
Meng de overige 200 gr van de vijgen samen met de hazelnoten door het deeg.

Bekleed de halfronde terrinevorm met bakpapier en giet het beslag in de bakvorm.
Bak het vijgenbrood in 60 minuten goudbruin in de oven 170°C.
Laat het brood even afkoelen en haal het dan uit de vorm.
Laat nog verder afkoelen en smeer de bovenkant in met honing.
Druk de laatste 50 gr stukjes vijgen in de honing.

Perengelei:

Schil de peren, verwijder klokhuis en snijd brunoise (1 cm).
Verwarm de perengelei op laag vuur en spatel er heel voorzichtig de blokjes peer door. Bewaar afgedekt op de werkbank.

Kaas:

Snijd elk stuk kaas in 10 gelijke partjes en zet koel weg.
Opmerking: Snijd de Goudse opleg met een fijn kartelmes (i.v.m. brokkelen).
Haal de kaas een uur voor gebruik uit de koeling.

Afwerking:

- Halveer de druiven.
- Snijd de vijgen notenbrood in plakken.
- Vul schaalpjes met perencompote.

Dessertbord met dessert vork en -lepel

Presentatie:

Leg op elk bord drie verschillende kaasjes en garneer met de druiven.
Zet een schaalpje perencompote erbij en garneer deze met atsina cress.
Leg er een sneetje vijgenbrood bij.

