

# TAARTJE IN EEN GLAS

**lemoncurd | chocolade ganache | crumble**



Wij maakten dit nagerecht in laagjes in een glas, maar je kunt natuurlijk ook twee verschillende mini-glaasjes maken. Doe dan speculaas crumble onder de chocolade ganache. Of houd de koekjes heel als een soort bodempje en spuit daar de crèmes op. Heb je mini taartjes. Je kunt alles 1-2 dagen van te voren maken als je wilt. Met twee spuitzakken maak je alles netjes op.

PS, de aanduidingen met een hoofdletter en een cijfer horen bij het stappenplan als je het hele kerstmenu gaat maken.

## **Ingrediënten voor 4 personen**

### **Voor de lemoncurd**

- 30 gr maizena
- 60 ml soja melk
- 160 ml sojamelk
- 5 citroenen sap - 2 zest
- 200 g suiker
- mespunt tumeric
- 60 gr vegetarische boter

### **Voor de chocolade ganache**

- 300 g pure chocolade
- 375 ml vegan room 32%
- 1/2 tl chilipoeder
- 30 g vegan boter
- 30 gr amandelschaafsel

### **Voor de crumble**

- 12 biscuitjes, bijvoorbeeld crunchy haverkoek van McVitie's, je kunt ook digestives nemen. Check even de ingrediënten om de vegan versie te vinden.

## Benodigheden

- Spuitzakken

## Methode

### Lemoncurd maken

D1

- Maak een papje van maizena en 60 ml sojamelk, zorg dat er geen klontjes zijn. Meng alle andere ingrediënten behalve de boter in een pan met dikke bodem.
- Breng aan de kook (gecontroleerd, terwijl je met klopper roert) voeg maizena papje toe.
- Als het kook temperatuur bereikt en ineens dikker wordt nog een minuut doorroeren, roer de boter erdoor tot goed vermengd.
- Haal van het vuur, doe in potten of bakje en laat afkoelen. Liefst in een spuitzak, dat maakt 't straks een stuk makkelijker.

### Chocolade ganache maken

D2

- Hak de chocolade fijn en smelt 2/3 daarvan met de room en het chilipoeder au bain-marie (boven een pan met heet water op het vuur). Haal van het vuur. Voeg de rest van de chocolade toe en roer tot een glad geheel. Roer dan de boter erdoorheen. Laat afkoelen en vul een spuitzak.

### Amandelschaafsel

D3

- Toast het amandelschaafsel in een droge warme koekenpan. Pas op niet te bruin toasten.

### Crumble

D4

- Doe 12 koekjes in een plastic zak met een zipper (duw de lucht eruit) en druk met je deegroller de koekjes in elkaar tot je kruimels overhoudt. Deze toast je even in je koekenpan. Bewaar in doosje of bakje met deksel

## Plating

Pak vier leuke glazen, maak een bodem van een crumble, dan lagen chocolade ganache, de curd en het amandelschaafsel.

# Eet smakelijk!



*Sheila Struyck*  
CHEF SUSTAINABLE GASTRONOMY