


# RECEPTEN

Smilde Bakery 

**ADRES**  
Hamerstraat 12  
1135 GA Edam  
Nederland

**WEBSITE**  
[www.smildebakery.com](http://www.smildebakery.com)

**TELEFOON**  
+31 299 372 856

**E-MAIL**  
[info@smildebakery.com](mailto:info@smildebakery.com)

## Roomhoorns met dadels



### INGREDIËNTEN

Roomhoorns  
Slagroom 711 g  
Gelatine 4g  
Melkchocolade 30g  
Witte chocolade 142g  
Water 30g  
Suiker 81g  
Dadels  
Turko noten

### BEREIDINGSWIJZE

Breng de slagroom aan de kook. Karamelliseer de suiker met behulp van water en blus af met de room. Laat de gelatine weken in het mengsel. Mix de chocolade met het roommengsel en laat afkoelen tot 30°C. Laat het gehele mengsel afkoelen en laat gedurende twaalf uur rusten. Schep het mengsel in de roomhoorns en decoreer met Turko noten en dadels.

## Roomhoorns met mango

### INGREDIËNTEN

Roomhoorns  
Kokosmelk 725g  
Eigeel 145g  
Suiker 123g  
Limoenschil 7g  
Mango (in partjes gesneden)  
Chocolade decoratie (Dobla)

### BEREIDINGSWIJZE

Kokos crème brûlée: Verwarm de kokosmelk met de limoenschil. Klop het eigeel en de limoenschil licht tot het luchtig is en schep door het mengsel. Verhit het mengsel tot 84°C. Schep het mengsel in de roomhoorns.

### DECORATIE

Decoreer de bovenkant van de roomhoorns met mangopartjes en wat stukjes chocolade. Strooi wat limoenschil of passievrucht op de mango voor een frisse touch.

