

Afwerksuggestie Open Vlaaien Hazelnoot Ø18 cm



Werkwijze:

- Verdeel naar keuze (1) hazelnoot- of (2) walnootstukjes, (3) in likeur gedrenkte gebroken bitterkoekjes op de vlaibodem. Een (4) kapsel- of (5) gechocolateerde hazelnootschuimplak of (6) een laagje gebonden kersen- of (7) rum rozijnenvulling is ook zeer goed mogelijk.
- Strijk de bodem enigszins bol af met chocolade-slagroom, -mousse of -bavarois.
- Druk met een krabber of paletmes zacht op de bolgestreken chocoroom zodat er een onregelmatig oppervlak ontstaat.
- Bestrooien met een mengsel van cacao en gemodificeerde poedersuiker.
- Decoreren met een chocoladedecoratie en een met poedersuiker bestrooid trosje bessen of ander decoratief fruit.