

espuma van chocolade,punch van rooibos,mango,gember en munt

benodigdheden: 4 pers

punch;

1dl sterke rooibos thee,3dl suikerwater,geraspte gember,brunoise van bio mango's en munt.

espuma van witte chocolade:

3dl room

300g eiwitten

400g witte chocolade

geutje kaneel likeur

afwerking:

Munt en bio mango's

bereidingswijze:

1. **punch bereiden**;3dl water met 300gr rietsuiker(oxfam) 5 min koken, van het vuur er de 1dl sterke thee(rooibos) onder roeren.De geraspte gember,de kleine blokjes van mango en munt ermee vermengen en laten afkoelen in koelkast.
2. Neem een spuitbus en vul met de opgegeven ingrediënten voor de espuma van kaneel.Zet druk op de bus en laat even rusten in de koelkast.
3. Neem een mooi bord en plaats de fantasie van kaneel erop en werk het geheel af met mango's en verse munt.
4. smakelijk

Smakelijk,