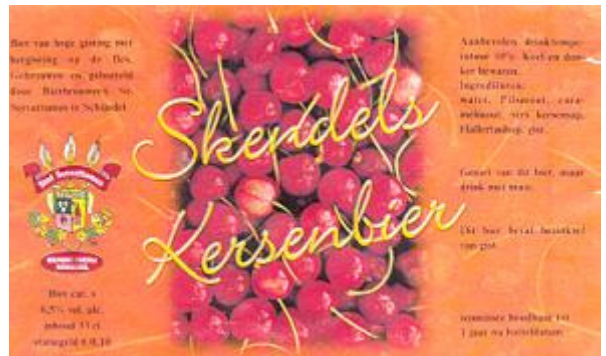


Kersenstolp met Skëndels Kersenbier

(5 personen)

Ingrediënten

- 1 flesje Skëndels Kersenbier
- kersenvruchtenwijn (b.v. Fresso)
- Amaretto (amandelcocktail)
- kersen op lichte siroop (1 ltr.)
- ½ ltr. volle yoghurt (evt. halfvol)
- vanillesuiker
- witte bastaardsuiker
- rode gelatine
- suikerglazuur
- amandelsnippers
- sap van 2 citroenen



Voorbewerking

-Marinade:

Schenk het Skëndels Kersenbier voorzichtig uit (zonder depot) in een ondiepe kom. Naar eigen smaakbeleving wordt hieraan de vruchtenwijn, Amaretto, vanillesuiker en witte bastaardsuiker toegevoegd. Haal de kersen uit de siroop en voeg deze aan de marinade toe, laat minimaal 12 uur, afgedekt, op een koele plaats rusten.

-Glazuur:

Laat de amandelsnippers gedurende ½ dag weken in Amaretto

-Gelatine:

Laat de gelatine gedurende enkele minuten weken in de siroop (de hoeveelheid gelatine is afhankelijk van het totale eindvolume, dit dus nauwkeurig berekenen)

Bereiding

-Kersenstolp:

Neem een stolp van ongeveer 2 liter en vul deze met yoghurt en de marinade met kersen, roer goed om totdat een egaal mengsel is verkregen. Voeg het citroensap toe en roer nogmaals om.

Verwarm de siroop langzaam tot de gelatine volledig is opgelost. Laat afkoelen tot beneden 50 graden.

Schenk de siroop, onder goed roeren, bij het mengsel in de stolp.

Plaats de stolp in de koelkast en roer af en toe eens om zodat de kersen mooi verdeeld worden.

Controleer ruim voor servering of de stolp voldoende stevig is, anders in de vriezer plaatsen en goed laten opstijven.

-Glazuur:

Voeg de amandelsnippers bij de suikerglazuur en voeg vervolgens lauwwarm water toe totdat een verwerkbaar mengsel ontstaat.

Afwerking

Haal de stolp uit de koeling en verwarm kort au bain marie. Keer de stolp om op een licht holle schaal.

Besmeer het oppervlak met glazuur en laat in de koelkast afharderen.

Serveertip

Kort voor het opdienen de schaal opvullen met een verse mandarijnensaus.



Mandarijnensaus

Ingrediënten

- * 2 mandarijnen
- * 1/8 liter witte wijn (zoet)
- * 2 theelepels citroensap
- * 1 geraspte schil citroen
- * 50 gram witte bastaardsuiker
- * 1 theelepel aardappelmeel evt. maizena

Bereiden

Breng de wijn aan de kook met de mandarijnen en citroensap, de citroenrasp en de suiker. Laat de mandarijnenpartjes 10 minuten zachtjes stoven in het vocht, neem ze daarna uit de pan. Bind het vocht met het in koud water aangemaakte aardappelmeel en voeg de mandarijnenpartjes toe. Even laten doorsudderen.