KAKI BREAD MET MASCARPONE-SLAGROOM



Eetmoment: Tussendoor
Behoefte: Comfortfood
Soort: Vegetarisch

Deze kaki bread is even andere koek dan de standaard bananenbrood die veel mensen maken. Het is een leuk alternatief om eens wat anders te maken van je kaki fruit. Voor de mensen die het nog wisten, wordt kaki fruit ook wel persimon of Sharonfruit genoemd. Bak deze bread een dag van te voren en laat hem een nachtje koelen. Dit geeft hem veel meer body en meer smaak. Wil je hem als dessert en wat meer luxe? Doe er dan wat opgeklopte mascarpone slagroom bij. Genieten!

Benodigdheden voor 1 bread

Kaki bread
- 300 ml. kaki fruit pulp (gebruik overrijpe kaki's)
- 150 gr. bloem
- 150 gr. kristalsuiker
- Snuf zout
- 1 tl. kaneel
- 0,5 tl. koekkruiden
- 0,5 tl. nootmuskaat
- 0,5 tl. vanille-extract
- 2 eieren
- 120 gr. boter, op kamer temperatuur
- 1,5 tl. baking soda

...one-slagroom
...ml. slagroom

- 250 gr. mascarpone
- 2 zakjes vanille suiker

Bereiding:

1) Verwarm de oven voor op 180°C en vet een cakeblik in met wat boter. Bekleed deze vervolgens met bakpapier. Zeef de bloem, het zout, de baking soda en specerijen door een fijne zeef. Zet deze vervolgens apart. Mix met een handmixer of een staande mixer de boter met de suiker tot een romig geheel.

2) Kluts de twee eieren in een schaaltje en doe er de vanille-extract bij. Zet de mixer zachter en doe het eimengsel er langzaam bij, Mix tot dit tot een mooi egaal geheel en zet de mixer uit.

3) Snijd de 2 kakivruchten in grove stukken en doe dit in een schaal. Prak alles met een vork tot een jamachtig mengsel en doe dit bij het boter mengsel. Schep dit met een spatel goed om.

4) Doe in twee delen het bloem erbij en schep dit met een spatel om tot een homogene massa. Schenk het vochtige deegmengsel in het cakeblik. Bak de kaki bread in 45-55 minuten goudbruin. Steek een saté prikker in het midden. Zodra hij er droog uit komt is de kaki bread klaar.

5) Laat de kaki bread een nachtje koelen, voordat je hem gaat eten. Zo wordt hij mooi stevig. Doe vervolgens de ingrediënten voor de slagroom in een schaal en klop dit tot een mooie, stevige, mascarpone room. Snijd een plakje van de kaki bread af en doe er een goede dot room bij. Heerlijk!

6) Eetsmakelijk.

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Alma Atlatico Sparkling Alberino Godello (https://www.debigondier.nl/products/alma-atlantico-sparkling-albarino-godello) van De Bigondier is geweldig.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.