

Mini tompoucen

Ingrediënten

- 1 Riperkrite kaas van ca. 1 kg.
- 500 gr. verse geitenkaas (van de Molkerij)
- Waddenhoning naar smaak
- 3 dl. Trynwâldster Vlierbessenwijn (van de Flearstins)
- 3 blaadjes gelatine

Bereidingswijze

Snijd de korst van de Riperkrite Tsiis® en snijd deze vervolgens in plakken van een halve cm.

Draai de geitenkaas luchtig op en breng op smaak met honing. Verdeel de helft van de plakken kaas op de bodem van een passende vorm die is bekleed met plasticfolie.

Verdeel de geitenkaas op de plakken kaas en bedek dit vervolgens met de rest van de Riperkrite Tsiis® en druk dit lichtjes en gelijkmatig aan. Laat het geheel nu een paar uren opvriezen.

Verwarm de wijn tot ca. 80 ° C. en los hierin de gelatine op, laat de wijn en gelatine afkoelen tot ca. 40° C. en giet het mengsel over de kaas. Op laten stijven in koelkast (evt. vriezer) gedurende 2 uur.

Na afkoeling uit vorm nemen en snijden in formaat van mini tompouce(2 x 4 cm.)

Meer weten?
Kijk op:
www.waldpyk.com

Lekker ite!