



Spekkoek bonbon

Benodigheden:

- 400 gram Hekos spekkoek original
- 300 gram pure chocolade
- 100 gram gebruneerde amandelen

Bereiding:

- Snijd de spekkoek in kleine blokjes (naar gewenste grootte)
- Smelt de chocolade
- Haal met een bonbon vork het blokje spekkoek voor de helft door de chocolade (zodat het laagjes effect zichtbaar blijft)
- Leg op de bovenkant de gebruneerde amandel

Terrinne van vanille parfait gevuld met pandang spekkoek

Benodigheden:

- 500 gram eigeel
- 2 stuks vanillestokjes
- 750 gram suikerwater
- 750 ml slagroom
- 15 gram gelatine
- 1 stuk Hekos spekkoek pandang (Parfait is eventueel ook als halffabrikaat te verkrijgen)

Bereiding:

- Klop de slagroom op tot dat deze een yoghurtdikte heeft
- Klop het eigeel, suikerwater en vanillemerg au bain mari op tot 70 °C
- Laat het mengsel, al draaiend in de keukenmachine, afkoelen
- Verwarm 150 cc water en laat daar de gewelde gelatine in oplossen (niet koken)
- Voeg nu de gelatine toe aan het ei mengsel
- Voeg nu ook de opgeklopte room toe

- Snijd de pandang spekkoek in dikke repen
- Vul de terrinne vorm (cakeblik) voor de helft met de parfait
- Leg de repen spekkoek er boven op
- Vul de terrinne af met parfait
- Zorg ervoor dat de pandang spekkoek mooi in het midden van de terrinne zit.
- Zet de gevulde terrinne in de vriezer

Carpaccio van rum spekkoek met boerenmeisjes en Straciatella ijs

Benodigheden:

- 1 stuk Hekos spekkoek rum
- 1 pot boerenmeisjes (gewelde abrikoosjes in brandewijn eventueel ook zelf te maken)
- 1 bak straciatella ijs
- 1 pakje verse mint

Bereiding:

- Snijd de spekkoek rum in zo dun mogelijke plakjes eventueel op de snijmachine (bevroren) en leg deze op de bordjes
- Hak de boerenmeisjes in kleine stukjes en strooi deze over de carpaccio
- Vervolgens een bol straciatella ijs in het midden en garneer het eventueel af met een takje mint voor de kleur