Snicker bars

Bij Ter Groene Poorte bewijzen ze jaar na jaar dat ook grootkeukenkoks de culinaire vinger aan de pols houden. In samenwerking met Chefs**pro**Veggie ontwikkelden de leerlingen van het 6e en 7e jaar van de afdeling grootkeuken voor het 2e jaar op rij enkele lekkere én gezonde veggie gerechten.

Dit jaar ligt de focus op ontbijt en desserts. Een veggie interpretatie van klassiekers in een nieuw jasje. Hieronder Brent's creatie!



Ingrediënten

- 400 g gemengde Noten, grof gehakt (cashew, amandel, hazelnoten,..)
- 250 g havermout
- 110 g pindakaas
- 100 g kokosolie. - Valle del sole
- 150 g abrikozen gedroogd
- 200 g agavesiroop
- 10 g zout
- Fruit pepper forest fruit - Verstegen (OO1781)
- GANACHE
- 150 ml Soya Culinair. - Alpro
- 300 g fondant Chocolade 75% cacao
- sesamzaadjes

Methode

1. Hak de noten grof en rooster ze in een droge pan.
2. Meng alle ingrediënten in een ruime kom tot een plakkerig, vast deeg.
3. Verdeel de massa in een met bakpapier beklede vorm tot 3 cm hoog en druk goed aan. Laat opstijven in de koelkast.
4. Snijd in repen.
5. Maak de ganache: Kook de soyaroom op en voeg de chocolade toe. Meng en giet in een spuitzak.
6. Spuit de ganache op de repen en werk af met sesamzaadjes.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van
Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be