

Dit recept komt uit 'Raapsteeltje' dat in 2008 werd uitgeroepen tot kookboek van het jaar. Simone omschrijft het torentje met cranberrycompote als een van haar lievelingsrecepten: gemakkelijk te maken, smaakt heerlijk en ziet er bovendien heel leuk uit als er gasten komen eten.

Wijnsuggestie

Tokayer of banyuls

Ingredienten - 4 p.

50 g roomboter
150 g kandijkoeken
40 g witte chocolade
75 g slagroom
200 g suiker
vanillemerg van 1 stokje
150 g mascarpone
1 sinaasappel, schoongeboend
350 g Terschellingse cranberry's
1 kaneelpijpje
4 el rode port

Ook nodig keukenmachine,
deegroller

TORENTJE VAN TERSCHELLINGSE CRANBERRYCOMPOTE, VANILLECRÈME EN KROKANTE SCHOTSEN SIMONE KROON

1 Smelt de boter zonder te kleuren en maal de kandijkoeken helemaal fijn. Meng dit en leg het tussen vetvrij papier. Rol het plat met een deegroller tot een 2 à 3 mm dikke laag. Leg het in de koelkast om te laten opstijven. **2** Hak de witte chocolade in kleine stukjes met behulp van een keukenmachine. Klop de slagroom met 50 g suiker en de vanille tot deze de dikte van yoghurt heeft. Meng de slagroom met de chocolade en de mascarpone. **3** Rasp de schil van de sinaasappel en pers de sinaasappel daarna uit. Stoof de cranberry's met 150 g suiker, de rasp en het kaneelpijpje in een pan en voeg daarna de port en het sinaasappelsap toe. Goed doorkoken en dan laten afkoelen. **4** Maak een toren met lagen van de compote, het slagroommengsel en de kandijshotsen.

