

Vlaanderen Lekker Land brengt leven in de brouwerij

Bierpraline van Tongerlo Prior

Ingrediënten

450 g room
300 g Tongerlo Prior
190 g trimoline
550 g grenada chocolade
75 g boter

Bereidingswijze

Room, bier, trimoline en boter laten smelten.
Op de chocolade gieten en goed roeren.
Laten afkoelen en de chocoladeschelpjes vullen.

Toepassing

Maak de pralines best een dagje op voorhand. Variaties zijn oneindig met dit recept. Je kan ook pralines maken van bijvoorbeeld de fruitbieren. Je kan zo een assortiment bierpralines bij de koffie serveren.

Serveertip: deze worden geserveerd op een plateau met witte servet. Leg er wat eetbaar bladgoud bij en werk af met een zalfje van *Fuerto koffie*.

Aangepaste bierkeuze

Wat smaakt er beter bij een heerlijk stukje chocolade dan een Latte Machiato met hazelnoot! Een echt Norbertijnerbier. Tongerlo Prior 9° of een Petrus Oud bruin 5,5°. Bier van hoge gisting met een diepdonkere rode kleur. Gedurende 24 maanden rijpt dit bier op eiken vaten. Daardoor bekommt Petrus Original (in Vlaanderen "Oud Bruin" genoemd) die vineuze, edele smaak met een licht zurig karakter.



demeestere
meesterlijke chocolade & patisserie

