Nagerecht 2

Mousse citroen/ sorbet van kers en tonka/ crème citroen pistachepoeder/ gemarineerde meloen

Mousse citroen Ingrediënten,

2 ¼ blaadje gelatine, 30 gram water, 40 gram citroensap, 160 gram slagroom, 40 gram eiwit, 40 gram yoghurt, 80 gram suiker

Bereidingswijze:

Week de gelatine in koud water. Klop het eiwit stijf. Voeg nu 10 gram van de suiker toe en laat doorkloppen en na 8 minuten weer tien gram. Verwarm ondertussen het citroensap tot net niet koken. Knijp de gelatine uit en voeg de gelatine toe aan het citroensap. Laat oplossen en roer met een garde. Zet het vuur uit. Kook de rest van de suiker (60 gram) met het water tot een siroop. Giet deze al kloppend bij het eiwit (middelhoge stand van de keukenmixer). Voeg nu ook het citroensap al kloppend toe. Laat dit mengsel draaien tot deze is afgekoeld tot kamertemperatuur op hoge snelheid. Klop ondertussen de slagroom op tot yoghurtdikte. Spatel de yoghurt door de luchtige slagroom. Meng luchtig met het eiwitmengsel. Vul de silicone matjes, strijk goed glad met een paletmes en vries in. Half uur van tevoren uit de vormpjes drukken en op bord leggen (2 p.p.)

Sorbet van kers, citroen en tonka Ingrediënten,

300 gram kers puree, 100 gram suiker, 1 stuks tonkaboon, klein stukje, 2 blaadjes gelatine, 300 gram yoghurt

Bereidingswijze:

Zet de ijsmachine aan op vriezen, zet alvast een bakje in de vriezer om het ijs als het klaar is in te doen. Rasp een klein stukje tonkaboon. Week de gelatine in koud water tot deze slap wordt. Verwarm 50 gram kers puree knijp de gelatine uit en los de gelatine en de suiker hierin op. Voeg geraspte tonka toe en verwarm nog 1 minuut door maar laat niet koken! Giet op de rest van de kers puree en meng goed met een garde. Roer de yoghurt erdoor. Draai tot sorbetijs in de ijsmachine

Crème citroen Ingrediënten,

1 stuks citroen, 60 gram suiker, 1 stuks ei, 90 gram boter

Bereidingswijze:

Pers de citroen en meng het sap met een garde met het ei en de suiker. Smelt de boter zonder te kleuren en voeg bij het citroenmengsel. Zet een bakje met een zeefje klaar (om de citroen crème in af te gieten). Verwarm het citroenmengsel tot 85°C al roerend met een garde. Giet direct af door de zeef en leg op de crème een blaadje dikke folie. Laat afkoelen en zet na een half uur in de koelkast

Pistachepoeder/ gemarineerde meloen Ingrediënten,

1 stuks oranje meloen geleisuiker, 25 gram suiker xantana, 50 gram witte wijn, 20 gram groene pistache

Bereidingswijze:

Maak met de parisienne boor 2 bolletjes meloen p.p. Kook de suiker met de witte wijn tot de suiker is opgelost. Laat afkoelen en marineer de meloen in het afgekoelde mengsel. Snij de resterende meloen (afval) in stukjes en weeg af. Voeg 20% (van het gewicht van de meloen) geleisuiker toe en breng aan de kook. Maal glad in de blender en voeg een beetje xantana toe voor de binding. Bewaar in een spuitfles tot serveren. Maal de pistache tot een grof poeder en bewaar afgedekt op de werkbank tot serveren

Crumble Ingrediënten,

40 gram boter, 75 gram bloem, 50 gram suiker

Bereidingswijze:

Smelt de boter zonder te kleuren en haal van het vuur. Voeg de suiker toe. Zeef de bloem en voeg toe. Kneed het mengsel met de hand tot je een kruimig deeg krijgt. Kruimel het deeg op een bakmatje. Bak af in de oven op 170°C in ±15 minuten (licht bruin). Bewaar op de werkbank tot serveren