

3D-chocolade/ Frambozencoulis met frangelico/ cacaogelei

Perenmousse met mascarpone Ingrediënten

310 gram perenpuree, 215 gram mascarpone, 80 gram suiker, 100 gram eiwit, 9 gram gelatine, 25 gram poedersuiker, 150 gram slagroom, 6 plakjes cake

Bereidingswijze:

Breng de perenpuree samen met de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost. Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en bewaar in de koelkast. Knijp de gelatine uit en los op in de net niet kokende perenpuree, gebruik een garde. Vermeng de perenpuree met de mascarpone met een garde en laat afkoelen tot 20°C op een bak met koelelement en roer regelmatig met een garde!! Snij de cake ondertussen passend (deze komt op de mousse). Klop als de perenmassa 20°C is het eiwit met de poedersuiker luchtig en stijf. Als de perenpuree is afgekoeld, spatel eerst het eiwit door de perenpuree en dan de slagroom. Vul de vormpjes (1 p.p.) en dek deze af met ½ plakje op maat gesneden cake en zet direct in de vriezer.

3D-chocolade Ingrediënten

500 gram pure alcohol, 50 gram witte chocolade, 50 gram pure chocolade

Bereidingswijze:

Zet de alcohol minimaal 6 uur in de vriezer in een afgesloten bak. Smelt de twee chocoladesoorten in een bakje afzonderlijk op warm water. Giet de chocolade afzonderlijk in twee spuitzakken. Haal de alcohol uit de vriezer en zet op ijsblokken. Spuit met snelle ronddraaiende beweging de twee chocoladesoorten in de alcohol tot een mooie vorm (maak 1 stuk p.p.). Haal de gespoten chocolade uit de alcohol, leg op bakpapier en bewaar op een plateau tot serveren. Zeef de alcohol en zet terug in de vriezer.

Frambozencoulis met vleugje frangelico Ingrediënten

150 gram frambozenpuree, 22 gram frangelico, 30 gram geleisuiker

Bereidingswijze:

Breng de frambozenpuree met de geleisuiker aan de kook en laat 3 minuten zachtjes koken. Voeg de frangelico toe en laat nog 1 minuut koken. Laat afkoelen en bewaar in een spuitflesje.

Cacaogelei Ingrediënten

1 Receptuurperenmousse (bevoren), 10½ gram gelatine, 250 gram suiker, 170 gram slagroom, 85 gram cacao poeder, 200 gram water

Bereidingswijze:

Week de gelatine in koud water. Breng slagroom, water en suiker aan de kook. Haal van het vuur en voeg de cacao poeder toe. Knijp de gelatine uit en roer de gelatine erdoor. Laat oplossen, zeef de massa door een bolzeef en laat deze gelei afkoelen tot ± 20°C. Neem het plateau met de ingevroren mousse en bedek de mousse met de gelei of dompel de mousse in de gelei. Zorg dat de mousse goed bedekt is. Zet de mousse daarna meteen op dessertborden tot serveren.

