

DRIELUIK VAN KOFFIE

Mokkabavarois:

3 dl koffie
6 bl gelatine

100 gr suiker
1 dl room
scheutje Kahlua

(recept)

Gelei:

koffie
2 dl koffie
20 gr poedersuiker
2 bl gelatine

Garnering:

Blaauwe besjes
Munt

Vanille-ijs

Maak ijs volgens het algemeen recept (voor 6 personen)

Mokkabavarois:

Los de suiker en de geweekte gelatine op in de warme koffie (niet laten koken) en voeg de Kahlua toe. Laat de massa afkoelen tot het hangend wordt. Spatel nu de lobbige geslagen room erdoor. Lepel de massa in kleine vormpjes. (30 mm cilinders) Deze laten opstijven in de koelkast. *(of laten opvriezen in de vriezer en tijdig er weer uit halen om te chamberen)*

Mokkacrème:

300 gr mascarpone
80 gr koffiesiroop
(=2 dl koffie en 6 el suiker)
140 gr poedersuiker
Kahlua
filodeeg

IJskoffie:

12 bolletjes vanilleijs

6 dl sterke

1½ dl Kahlua
1½ dl Tia Maria
merg van een vanillestokje
poedersuiker
1 dl room

Spinsuiker:

Isomalt suiker
(verkrijgbaar bij de Sligro)

Gelei:

Los de poedersuiker en de gelatine op in de warme koffie. Laat het afkoelen tot het net begint te hangen. Giet een dun laagje van de gelei op de mokkabavarois. Zeg het geheel terug in de koelkast tot gebruik.

Mokkacrème:

Neem voor de koffiesiroop 2 dl koffie en 6 eetlepels suiker. Kook dit in tot een dikke siroop. Klop de mascarpone los met de poedersuiker. Meng de koffiesiroop door de mascarpone en breng deze naar eigen wens op smaak met Kahlua. Zet het geheel vervolgens in de koelkast. Snijd vervolgens het filodeeg in 36 vierkanten van 4 bij 4 cm. Leg de vierkantjes op een ingevette bakplaat en bestrooi deze met poedersuiker. Bak de vierkantjes vervolgens in een voorverwarmde oven van 240 graden celsius goudbruin *(let op dit gaat sneller dan men denkt!)*

IJskoffie:

Breng de koffie op smaak met de Kahlua, Tia Maria, een beetje poedersuiker en het vanillemerg. *(Voeg eventueel de overige gebruikte vanillestokjes hier ook aan toe en laat deze nog even meetrekken indien de koffie nog warm is).* Laat de koffie ijskoud worden in de vriezer *(door de alcohol zal de vloeistof niet bevriezen)*

Sla de room lobbige met poedersuiker naar smaak.

Spinsuiker:

Maak bolletjes spinsuiker volgens algemeen receptuur (zie prikbord koude keuken).