

## NAGERECHT: DRIELUIK VAN MANGO

### Ingrediënten:

#### Mangobavarois

6	bl	gelatine
850	ml	mangocoulis
125	ml	dessertwijn
250	ml	water
1		sinaasappel (sap ervan)
400	ml	room
100	g	suiker

#### Mangosorbet

2	bl	gelatine
400	ml	mangocoulis
		lets water
50	g	vloeibare glucose
200	g	suiker
500	ml	water

#### Mangotorentje

4	bl	gelatine
2		zeer rijpe mango's
250	ml	mangocoulis
1		vanillestokje (merg ervan)

### Bereiding mango bavarois:

- Snijd zestes van de sinaasappelschil en laat ca. 20 minuten zacht koken in 100 ml water met 100 g suiker. Zet weg voor de garnering bij het uitserveren.
- Verwarm de dessertwijn met het water en het sinaasappelsap en voeg de mangocoulis toe.
- Voeg aan de warme coulis (ongeveer 80 °C) de 6 uitgeknepen gelatineblaadjes toe en meng goed, zodat alle gelatine is opgelost;
- Voeg - als de massa enigszins is afgekoeld - de half geslagen slagroom toe en proef of de massa zoet genoeg is; voeg zo nodig nog wat suiker toe;
- Breng de massa over in klaarstaande rechthoekige vormpjes en laat opstijven, eerst in de vriezer en daarna in de koelkast.
- Smeer het restant van het deeg van de cacaocilinders (zie mangotorentje hieronder), op een met een vel bakpapier afgedekte bakplaat dun uit en bak af in een oven van 180 °C in 8 tot 10 minuten. Snijd de koek met een zelfde vormpje als van de bavarois in twaalf rechthoekjes. Doe dit snel want het deeg wordt vlug bros en hard.

### Bereiding mangosorbet:

- Week de blaadjes gelatine in voldoende (steen)koud water; Verwarm de mangocoulis tot 80 °C;
- Voeg aan de warme mangocoulis de 2 geweekte en uitgeknepen blaadjes gelatine toe, meng goed;
- Voeg nu de glucose en de suiker toe en 500 ml water;
- Meng alles goed en draai er een mooi sorbetijs van;

### Bereiding mangotorentje:

- Schil de mango's en snijd eerst 12 dunne plakken van de mango's en snijd (druk) hieruit cilinders met behulp van de "hoge en smalle" PVC-ringen van 50 mm. Week de blaadjes gelatine.
- Schil de rest van de mango's in stukjes en voeg de 250 ml mangocoulis toe plus het merg uit het vanillestokje en verwarm tot circa 80 °C;
- voeg hierbij de 4 uitgeknepen blaadjes gelatine en los voorzichtig maar goed op;
- Verdeel de mangobereiding over de 12 PVC-cilinders en zet koud (eerst in de vriezer daarna in de koelkast) weg tot gebruik.

<b>Cacaokrullen</b>		
200	g	poedersuiker
100	g	bloem
50	g	cacaopoeder
		zout zo nodig
133	g	boter
150	g	eiwit

150	ml	room
12	takjes	mint
1		sinaasappel zestes ervan

150	ml	room
12	takjes	mint
1		sinaasappel zestes ervan

#### **Bereiding cacaokrullen:**

- Verwarm de oven voor op 180 °C;
- Meng in een kom de poedersuiker, de bloem en de cacao-poeder luchtig door elkaar;
- Smelt de boter (net zacht worden) en meng de boter met de iets losgeklopte eiwitten;
- Meng het boter-eiwitmengsel door het bloemmengsel en roer tot een volledig egaal beslag;
- Laat het beslag hierna tenminste 30 minuten rusten; zet de kom op een koele plek, maar niet in de koelkast. Zet een derde van het deeg apart voor de bereiding van koekjes bij de mangobavarois.
- Trek van het deeg met een spuitzak met een glad mondje 4 lange smalle strepen van ca. 35 cm lengte op een bakmatje en strijk dit met een paletmes uit tot dunne repen.
- Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak gedurende 6-8 minuten af. De baktijd is per oven verschillend.
- Haal de koekjes met behulp van een pannenkoek- of paletmes van het matje en rol hiervan een mooie cilinder rond de grootste stalen ring, werk snel want het deeg wordt snel hard;
- Herhaal de werkwijze tot je 12 cilinders hebt gemaakt.

#### **Vorbereiding voor het uitserveren :**

- Mangotorentjes: verwijder de PVC-ringen van de gemaakte mangotorentjes;
- Mangobavarois: haal de bavarois uit de koelkast en stort de vormpjes op de rechthoekige koekjes;
- Maak quenelles van het mangosorbet en zet weg in de vriezer.
- Haal de topjes van de takjes mint en pluk wat van de overgebleven blaadjes en snijd deze fijn.
- Klop de room stijf en vermeng met de fijngesneden mint

**Uitserveren:** maak een mooie compositie op het bord van de bereidingen, plaats daarbij de quenelle ijs in de cacaocilinder en werk het geheel af met toefjes muntroom, topjes mint en sinaasappelzestes.