

FRIESE BROODPUDDING MET EEN CHOCOLADEKOKER GEVULD MET MOUSSE VAN KRUIDKOEK EN SABAYON VAN BEERENBURG

		pudding
400	g	suikerbrood
275	ml	melk
275	ml	room
1	st	vanillestokje
3	st	eieren
60	g	suiker
25	ml	Beerenburg
		chocoladekoker
135	g	chocolade (couverture)
		mousse
100	ml	melk
6	g	gelatine
160	g	kruidkoek
200	g	witte chocolade
350	ml	slagroom
150	g	eiwit
100	g	suiker
		sabayon
6	st	eigelen
50	g	suiker
80	ml	Beerenburg

Pudding:

- Snij het suikerbrood in kleine blokjes en vermeng de melk, de room, het vanillestokje, de eieren, 60 gram suiker en 25 ml Beerenburg.
- Doe de broodpudding in een rechthoekig bakblik van ca. 18 bij 26 cm.
- Gaar de broodpudding in een warme oven op 110 °C en controleer met een spies of hij gaar is.
- Laat afkoelen en haal de pudding uit de vorm. Snijd de pudding in 12 rechthoeken.

Chocoladekoker:

- Smelt de chocolade au-bain-marie en verwarm tot 55°C .
- Tempereren: giet driekwart van de chocolade op een marmeren plaat en smeer uit met een pannekoekenmes. Breng met een pannekoekenmes en een plamuurmes de chocolade naar het midden van de plaat. Herhaal dit uitsmeren en naar elkaar toe brengen enkele malen tot de chocolade is afgekoeld tot ca 28°C. Voeg het achtergehouden kwart van de chocolade nu toe. Giet de chocolade in een glazen schaal en zet hem in een bak met lauwwarm water (temperatuur babybadje). De chocolade is klaar om te verwerken.
- Maak chocolade kokers door een dun laagje chocolade te smeren op plastic stroken en deze om een stalen koker te vouwen. Laat uitharden. (de plastic stroken niet weggooien!).

Mousse:

- Verwarm 100 ml melk en los de gelatine erin op.
- Snijd de kruidkoek fijn en roer die door de warme melk.
- Smelt er voorzichtig de witte chocolade bij. Wrijf alles door een fijne zeef.
- Klop de slagroom op tot yoghurt dikte en spatel hem door het kruidkoekchocolademengsel.
- Klop het eiwit op met 100 gram suiker en voeg het voorzichtig toe.
- Schep de mousse in een spuitzak.

Sabayon:

- Klop de eigelen met de suiker, in een ronde kom, tot een witgele massa.
- Verwarm "au bain marie" onder toevoeging van de Beerenburg tot een luchtige massa en blijf kloppen

tot de sabayon is afgekoeld.

Garnering:

- Maak van tuiledeeg(standaarsreceptuur) dunne strepen op een bakblik. Bak deze af. Vorm bogen van deze tuiles ter garnering (vorm: haarband).

Presentatie:

Zet een tuile-boog rechtop op een bord. Schik de broodpudding in de boog. Vul de chocoladekoker met de mousse en zet die op de pudding.