

GELEI VAN MASCARPONE EN WITTE CHOCOLADE,
CHOCOLADEMOUSSE, KOFFIEMERIGUE EN CRUMBLE VAN KOFFIE

gelei			chocolade mousse		
3	dl	room	75	gr	suiker
30	gr	glucose	40	gr	water
8	gr	agar agar	150	gr	chocolade
40	gr	suiker	2 1/2	dl	room
8	gr	gelatine	3	st	eieren
225	gr	witte chocolade	witte chocolade-ijs		
250	gr	mascarpone	5	dl	room
			4	dl	melk
koffiemeringue			190	gr	griessuiker
150	gr	suiker	8	st	eidooiers
½	dl	water	310	gr	witte chocolade-ijs
75	gr	eiwit			
			gemalen oploskoffie		

koffiecrumble

100	gram	florentinepoeder
60	gram	amandelen
1	kl	oploskoffie

Gelei:

Breng room, glucose, agar agar en suiker aan de kook.

Week de gelatine in koud water.

Giet de hete vloeistof in de mengkom van de kitchenaid en roer de mascarpone door de hete vloeistof.

Roer de uitgeknepen gelatine erdoorheen tot deze is opgelost en opgenomen in het mengsel.

Smelt de witte chocolade en voeg toe.

Stort het mengsel in een met bakpapier beklede ovenbak (moet ca. 15 mm dik worden) en laat opstijven in de koelkast.

Breng daarna over in een spuitzak met gladde spuitmond.

Chocolademousse:

Chocolade au bain-marie smelten.

Eiwitten opkloppen in goed ontvette kom van de keukenmachine.

Geleidelijk suiker toevoegen. Stijf kloppen.

Room dik vloeibaar opkloppen.

Dooiers loskloppen met water en in één keer vlug bij de chocolade kloppen.

Een flinke schep van de opgeklopte room nemen en met de klopper bij de chocolade mengen. De rest van de room onderroeren.

Met behulp van een pottenlikker het eiwit ondermengen.

Mousse in een spuitzak met gekartelde mond doen en laten afkoelen.

Witte chocolade ijs:

Kook de melk, de room en de helft van de suiker in een steelpan.

Klop de eidooiers met de andere helft van de suiker tot wit schuim.

Meng alles en verwarm tot 82°C.

Voeg de chocolade toe en roer alles glad. Laat afkoelen en draai tot ijs in de ijsmachine.

Koffiemeringue

Water met 2/3 van de suiker koken tot 120° C. Eiwitten in de keukenmachine opkloppen met de rest van de suiker.

Gekookte suiker in een kleine straal al kloppen toevoegen aan het schuim. Het geheel koud kloppen.

In de vormpjes overbrengen, bestrooien met gemalen oploskoffie en in de oven op 60° C. drogen.

Koffiecrumble

Hak de amandelen in kleine stukjes.

Maal het florentinepoeder met de oploskoffie fijn in de magimix.

Meng er de amandelen onder en stort het mengsel uit op een bakmatje.

Bak af op 160° C. gedurende 5 minuten. Laat afkoelen en maal tot de gewenste structuur.

Afwerking:

Spuit op een rechthoekig bord een lange strook gelei als een slang in de lengte van het bord.

Spuit van de chocolademousse op elk bord twee mooie rozetten, links en rechts van de gelei.

Leg daarop een koffiemeringue met de bolle kant op de mousse.

Strooi wat crumble op het bord en leg daarop een mooie quenelle ijs.

Strooi de rest van de crumble op het bord.