

## NAGERECHT: Haagse Kringen met Hopjes en gezouten Mascarpone

		<b>Ingrediënten:</b>	
		<b>koffie waterijs</b>	
400	ml	koffie:(2 kleine scheppen + 500 ml water) / zet ook gelijk voor koffiegel zie verderop	
70	g	suiker	
50	ml	Tia Maria	
3	bl	gelatine van 1,8 g	
		<b>koffie mousse</b>	
300	g	mascarpone	
300	ml	room	
120	g	poedersuiker	
225	ml	espresso: (1 grote schep + 300ml water)	
6	bl	gelatine van 1,8 g	
		<b>crumble</b>	
4	g	poederkoffie	
4	g	cacaopoeder	
25	g	suiker	
40	g	zachte boter	
40	g	bloem	
40	g	amandelpoeder	
		<b>Hopjes chips</b>	
45	st	Haagse Hopjes	
		<b>Hopjes crème</b>	
150	g	mascarpone ¼ van de hopjespoeder	
		<b>Koffie water ijsje:</b>	
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Week de gelatine, verwarm de koffie en suiker en los hier de gelatine in op.</li><li>• Voeg de Tia Maria toe;</li><li>• Kies een glaasje of kunststof mal (de mal even licht insmeren met arachideolie en zet in de vriezer.</li></ul>	
		<b>Koffie mousse:</b>	
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Week de gelatine. Sla de room lobbig. Los de gelatine op in de hete espresso en meng met de mascarpone.</li><li>• Roer de poedersuiker erdoor en meng met de room.</li><li>• Doe de massa in vormen en laat opstijven in de koelkast. (gebruik kunststof vorm: licht insmeren olie)</li></ul>	
		<b>Crumble:</b>	
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Verwarm de oven voor op 160 °C.</li><li>• Meng de suiker met bloem, amandelpoeder, koffiempoeder en cacao-poeder.</li><li>• Wrijf de zachte boter (zet even in magnetron) er met de hand doorheen.</li><li>• Leg bakpapier op een bakplaat en rol het crumblebeslag uit met een deegrol over het papier.</li><li>• Bak in circa 10 minuten goudbruin en knapperig. Laat bekoelen en verkrumel.</li></ul>	
		<b>Hopjes chips:</b>	
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Verwarm de oven voor op 160 °C.</li><li>• Maal de hopjes tot poeder in een koffiemolen of blender.</li><li>• Strooi ¾ van de poeder (de rest is voor de hopjes crème) met behulp van een bolzeef zeer dun uit op een of meerdere stukken bakpapier of silpads. Zet 1 minuut in de oven <i>en blijf erbij</i> zodat er een flinter dun laagje ontstaat. Laat afkoelen.</li></ul>	
		<b>Hopjes crème:</b>	
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Meng de mascarpone met ¼ van de hopjespoeder en breng dit mengsel over in een spuitzak.</li></ul>	

150 g **mascarpone**  
20 g poedersuiker  
zout

150 ml **koffiegel**  
75 g koffie  
3 g suiker  
agar-agar

12 honeycress  
frambozen

#### **Mascarpone crème:**

- Sla de mascarpone met een garde los en voeg poedersuiker en een wat zout toe.
- Vul er een spuitzak mee.

#### **Koffiegel:**

- Verwarm (net koken) de koffie kort met suiker en agar-agar. Stort in een (metalen) bak en laat opstijven.
- Zet de bak niet in de koeling maar laat op kamertemperatuur afkoelen en geleren;
- Draai de gel glad met staafmixer. Vul er een spuitzak mee.

#### **Uitserveren**

- Spuit een grote stip mascarpone crème op het bord trek er (met een vork of kwast) een streep doorheen.
- Maak een mooie opstelling met de koffiemousse en een lepel crumble en het koffie-waterijsje.
  - Let op: het ijsje dient op kamertemperatuur te zijn!
- Spuit stippen of strepen van de koffiegel en van de hopjescrème tegen en/of naast de koffiemousse;
- Werk af met stukken hopjes chips en honeycress en framboosje.