

## IERS FLORENTIJNSE FANTASIE

### **florentijners**

200	gr	suiker	2,5	dl	whisky
60	gr	boter	2,5	dl	melk
60	gr	honing	1	st	vanillestokje
4/5	dl	room	6	st	eidooiers
150	gr	geschaafde amandelen	200	gr	suiker
		<b>sabayon</b>	11	bl	gelatine
6	st	eidooiers	5	dl	room
90	gr	suiker			<b>chocolade huls</b>
1,5	dl	zoete witte wijn	150	gr	chocolade
1	el	Drambuie			

### **whisky bavaois**

**Sabayon:** De eidooiers en suiker au-bain-marie boven een pan kokend water.

Het mengsel heet en luchtig kloppen.

Al kloppend de wijn geleidelijk toevoegen.

Nadat alle wijn is toegevoegd blijven kloppen tot de saus roomkleurig, dik en luchtig is.

De Drambuie erdoor kloppen en direct serveren.

**Afwerking:** Smelt de chocolade au bain marie.

Besmeer 12 stroken bakpapier van 7 x 15 cm dun met chocolade.

Verwijder de ringen rondom de bavaois.

Vouw na 1 minuut de chocolade met behulp van het bakpapier om het taartje en zet in de koelkast tot de chocolade hard is.

Trek het bakpapier los en vul het taartje af met de Florentijnse crumble .

Plaats op de borden en schep wat sabayon rondom het taartje, garneer af met een topje munt.

**Florentijners:** Laat suiker, boter, honing en room lichtjes inkoken, meng er de geschaafde amandelen onder en giet uit op een met bakpapier bedekte bakplaat.

Bak goudbruin af in een oven van 180 C en laat afkoelen.

Breek in stukken en verkrummel in de keukenmachine.

**Whiskey bavaois:** Breng de whisky en de melk met een gespleten vanillestokje aan de kook.

Klop de eidooiers luchtig met de suiker.

Voeg toe aan de (niet meer kokende) melk en laat onder voortdurend roeren indikken op een zacht vuur.

Verwijder het vanillestokje.

Neem de pan van het vuur, voeg de geweekte gelatine toe en roer regelmatig tot het mengsel is afgekoeld.

Zo nodig af laten koelen in de koelkast tot het mengsel de consistentie heeft van een dikke siroop.

Spatel er vervolgens de wolkig geklopte slagroom onder.

Vul pvc-ringen voor ¾ met het mengsel en laat opstijven in de koelkast.