

## MANGOPARFAIT MET EEN WARM TAARTJE VAN CHOCOLA EN GEMARINEERD FRUIT

### Ingrediënten

#### Parfait

660	ml	room
4	st	eidooiers
70	gr	suiker
70	gr	eiwit
6	gr	glucosesiroop
3	bl	gelatine
500	ml	mangocoulis
1	st	mango

#### Chocoladetaartje

250	gr	chocolade puur
290	gr	roomboter
140	gr	bloem
8	st	eieren
270	gr	suiker

#### Gemarineerd fruit

1		mango
1		papaja
2		peer
½	st	gallia meloen
150	ml	honing
200	ml	Passoa likeur
12	bl	munt

Parfait: doe de eidooiers in een kom en voeg 8 gr suiker toe en klop dit mengsel au bain-marie tot het dik is. (let op temperatuur).Laat wat afkoelen, en voeg de glucosestroop en de voor geweekt blaadje gelatine aan dit warme mengsel toe. Laat al roerend verder afkoelen. Klop de eiwitten met de resterende suiker stijf. Klop de room lobbij. Spatel de geslagen eiwitten en de geklopte room door de afgekoelde eidooier, roer er de mangocoulis door en vervolgens wat kleingesneden mango. Stort het mengsel in een siliconen vorm of in ringen en zet het in de vriezer. Haal 1 uur voor het serveren uit de vriezer en plaats het in de koeling.

Chocoladetaartje: neem vier hele eieren en vier eidooiers, sla deze los en voeg de suiker toe. Sla vervolgens ruban. Zeef de bloem en voeg deze toe aan de ruban geslagen eieren. Klop het geheel goed door tot je een homogene massa krijgt. Smelt de chocolade samen met de boter au bain-marie en voeg voorzichtig toe aan het eimengsel. Giet het geheel in een gesloten puntzak. Laat het afkoelen in de koelkast tot vlak voor het afbakken, zodat het mengsel kan opstijven. Laat de oven voorverwarmen op 210 °C. Houd de bakplaat apart. Wrijf de binnenzijde van een serveerring (diameter 7 centimeter) in met boter en strooi er vervolgens wat bloem over. (Dit is belangrijk om het taartje later los te kunnen maken uit de vorm). Plaats kort voor het opmaken van de borden de ringen op de koude bakplaat, op een vel bakpapier. Spuit dan het beslag in de vormpjes. Let op: vul elke ring voor 2/3 met beslag. Het gebak zal gaan rijzen in de oven. Bak vlak voor het serveren het taartje in de oven op 210 °C in ongeveer 9 tot 10 minuten gaar. Afhankelijk van de temperatuur van het beslag.

Gemarineerd fruit: snijd het fruit, 20 minuten voor het serveren in brunoise (bewaars wat mango voor de garnering van het chocoladetaartje) en verwarm ondertussen de honing in een pan. Schep het fruit door de warme honing (niet koken), blus af met likeur en zet koel weg.

#### Presentatie:

Maak de gebakjes met een mesje voorzichtig los en verwijder de ring. Bestrooi het met wat poedersuiker. Het hart van de moelleux moet vloeibaar zijn. Warm serveren. Plaats de parfait naast het chocoladetaartje en werk af met wat stukjes mango. Maak een S vorm van fruit tussen het taartje en het parfait met het gemarineerde fruit. Garneer met een blaadje munt.