

## NAGERECHT: MASCARPONE-AARDBEIENTAARTJE, AARDBEIENSORBET EN PEPER-SESAMTUILES

		<b>biscuit:</b>
3	st	eieren
120	g	suiker
80	g	bloem
40	g	amandelpoeder

		<b>mascarpone mousse</b>
4	g	gelatine
25	g	water
50	st	suiker
125	g	mascarpone
1/4	st	(sap van) citroen
1	st	eiwit
20	g	suiker
135	ml	slagroom

		<b>afdekgelei</b>
250	g	aardbeien
100	ml	water
2	el	suiker
6	g	gelatine
2	el	fraise de bois likeur
500	g	aardbeien

- biscuit:**
- Verwarm de oven voor op 200 °C.
  - Klop de eieren met de suiker au bain marie op tot een romig en dik mengsel. Het mengsel van het vuur af koud kloppen.
  - Meng de gezeefde bloem met het amandelpoeder en spatel dit voorzichtig door het eimengsel tot een homogene massa.
  - Leg bakpapier op een bakplaat en stort hierop het beslag.
  - Bak gedurende tot goudbruin in de voorverwarmde oven.

- mascarpone mousse:**
- Week de gelatine in wat koud water.
  - Warm het water op en voeg de suiker toe. Los hierin de geweekte gelatine op.
  - Klop dit mengsel snel door de mascarpone. Voeg het citroensap toe.
  - Klop de eiwitten tot zachte pieken, voeg geleidelijk de suiker toe en klop tot het eiwit glad en glanzend is.
  - Klop de room op en meng deze door het mascarpone mengsel.
  - Voeg de eiwitten toe en spatel dit mengsel door elkaar.

- afdekgelei:**
- Pureer de aardbeien in de blender en zeef het mengsel.
  - Breng het gezeefde aardbeienmengsel samen met het water en de suiker aan de kook.
  - Laat even afkoelen en voeg de geweekte gelatine toe.
  - Breng opnieuw al roerend aan de kook en passeer door een zeef. Laat wat afkoelen.

- Opbouw taartje:**
- Beleg de bodem van rechthoekige metalen vormen met biscuit .
  - Besprenkel met wat likeur.
  - Snijd de schoongemaakte aardbeien door midden en schik deze in de stalen vorm met de snijkant tegen de vorm aangedrukt. Vul verder op met mascarpone mousse.
  - Laat even trillen zodat alle lucht verdwijnt en strijk de bovenzijde glad af.

<b>aardbeiorsorbet</b>		
500	g	aardbeien
1/2	st	citroen
200	g	suiker
250	ml	water
1	el	glucose

<b>peper-sesamtuiles</b>		
100	g	poedersuiker
30	ml	koud water
38	g	bloem
68	g	boter
		snufje zout
40	g	wit sesamzaad
		grof gemalen zwarte peper

<b>garnering</b>		
100	g	aardbeien
10	bl	basilicum
125	g	rode bessen
12	bl	mint

- Plaats 30 minuten in de diepvriezer.
- Giet de gelei over de taartjes en laat ze volledig opstijven in de koelkast.

#### **aardbeiorsorbet**

- Pureer de aardbeien met het sap van de citroen tot een gladde puree in de keukenmachine.
- Doe het mengsel in de pan, breng aan de kook en laat tot de helft inkoken. Laat wat afkoelen.
- Wrijf door een zeef om de pitjes te verwijderen. Laat volledig afkoelen in de vriezer.
- Verhit de suiker en het water tot de suiker is opgelost en voeg de glucose toe. Laat ca. 4 minuten doorkoken en laat afkoelen.
- Meng het afgekoelde suikermengsel door het aardbeien mengsel en draai tot sorbetijs.

#### **peper-sesamtuiles:**

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Zeef het poedersuiker in een kom doe het water erbij en roer tot het goed gemengd is.
- Meng de bloem erdoor en vervolgens de gesmolten boter.
- Verwarm het sesamzaad even in een droge anti-aanbakkoekenpan en roer door het mengsel.
- Strijk het mengsel dun uit op een siliconenmatje op een bakplaat en strooi de peper erover.
- Bak 6-8 minuten tot het goudbruin is. Laat 1 minuut afkoelen.
- Snijd het nog warme deeg in lange repen van 1,5 cm breed en 9 cm lang. (Als het te krokant is om te snijden warm het dan weer even op in de oven).

#### **Afwerking:**

- Los de taartjes voorzichtig en plaats een taartje op een bord, garneer met een blaadje mint.
- Leg eveneens een bolletje sorbetijs op het bord en garneer verder af met de sesamtuiles, stukjes aardbei, rode bes en reepjes basilicum.