

NAGERECHT: MOULLEUX VAN CHOCOLADE VANILLE IJS CRUMBLE EN MOUSSE COULIS VAN ROOD FRUIT

Moulleux et mousse de chocolat, glace vanille, crumble florentine et coulis de fruits rouges

		Ingrediënten:	
200	g	boter	
200	g	chocolade	puur
4	st	eieren	
2	st	eidooiers	
160	g	kristalsuiker	
120	g	bloem	
25	g	cacaopoeder	
1/2	li	volle melk	
165	ml	room	
1/2	st	vanillestokje	
150	g	suiker	
4	st	eidooiers	
		crunch	
100	g	florentinepoeder	
60	g	amandelen	
1	tl	oploskoffie	
75	g	chocolade puur	
1	st	ei	
20	g	kristalsuiker	
1	tl	bruine rum	
75	ml	slagroom	
125	g	coulis rood-fruit	
50	g	suiker	
1/2	st	citroen	

Moulleux:

- Klop de boter zacht en meng er de gesmolten chocoladedoor. Roer de eieren en de eidooiers los, klop er de suiker bij en voeg dit bij het boter-chocolade mengsel. Spatel er de gezeefde bloem en het cacaopoeder bij, verdeel het mengsel in beboterde en bebloemde timbaaltjes. (maximaal tot 2/3 vullen!)
- Bak het deeg hoog in de voorverwarmde stoomoven ca. 5 minuten op 210 °C.

Ijs:

- Breng de melk met de room en de vanille aan de kook.
- Roer de eidooiers los, voeg de suiker er aan toe en klop tot een stevige gebonden massa (ruban).
- Giet de kokende melk bij de ruban, meng alles goed en laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Crumble:

- Hak de amandelen in kleine stukjes.
- Maal de florentinepoeder en de koffie fijn in een keukenmachine, vermeng dit met de stukjes amandelen.
- Smeer dit uit op een bakmat en bak in voor verwarmde oven gedurende 5 minuten op 160 °C. Laat afkoelen en maal tot de grootte van suikerkorrels.

Mousse:

- Smelt de chocolade au bain-marie, roer af en toe en laat afkoelen. Klop de eieren en suiker tot een dikke massa. Schep de gesmolten chocolade en de rum door het ei suikermengsel, laat afkoelen en spatel er de geklopte slagroom door. Laat stollen in de koelkast.

Saus:

- Kook de coulis met suiker en breng op smaak met wat citroensap. Mix alles en passeer door een punt zeef.

Uitserveren:

Leg op elk bord een moulleux en een canelle van ijs en spuit een aantal dopjes van mousse op. Trek een paar strepen met de saus en werk af met de crumble.