

## NAGERECHT: NOTENCAKE MET WITTE CHOCOLADEMOUSSE - GEKARAMELISEERDE PEER EN BOERENJONGENS

### Ingrediënten:

#### Cake

500	g	ongezouten noten: amandelen – hazel-, wal- en pistachenoten
1		vanillestokje
210	g	roomboter (kamertemperatuur)
375	g	suiker
2		sinaasappels rasp ervan
5		eieren (kamertemperatuur)
50	g	bloem
50	ml	Grand Marnier

#### Chocolademousse

90	g	witte chocolade (callets)
130	g	slagroom
½		blaadje gelatine
1	st	steranijs
60	g	eiwit
12	g	suiker

### Bereiding cake:

- Verwarm de oven op 165 °C; Verspreid de gemengde noten over een bakplaat en rooster ze in circa 5 minuten goudbruin; schep halverwege om en laat afkoelen; verhoog de temperatuur van de oven naar 175 °C voor de cake!
- Vet een flinke vierkante of rechthoekige bakvorm in en bekleed de bodem met bakpapier;
- Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit en doe dit samen met de zachte boter, de suiker, de geraspte sinaasappelschil in de mengkom van de keukenmachine en klop zeer luchtig;
- Voeg de eieren één voor één toe; voeg het volgende ei pas toe als het ei goed onder de massa is gemengd;
- Doe 450 gram van de (afgekoelde) noten met de bloem in een keukenmachine en maal grof; bewaar de overige noten voor de garnering.
- Spatel de bloem en het notenmengsel met de Grand Marnier door het beslag;
- Verdeel het beslag gelijkmatig over de ingevette bakvorm en bak in circa 20 minuten gaar in de voorverwarmde oven;
- Neem uit de oven en laat bekoelen op een rooster.

### Bereiding witte chocolademousse:

- Doe de chocolade in een mengkom;
- Breng de helft van de slagroom (65 g) met de steranijs in een klein pannetje aan de kook; zet het vuur uit en laat 15 minuten trekken;
- Week intussen de gelatine in ruim koud water;
- Breng de slagroom opnieuw aan de kook; neem van het vuur, knijp gelatine uit en roer door de room;
- Schenk door een zeef over de chocolade en roer glad; laat afkoelen tot kamertemperatuur;
- Klop intussen de eiwitten stijf met de suiker en klop de resterende slagroom lobbijg;
- Spatel eerst het eiwitmengsel en vervolgens de slagroom door de chocolade; schep in een spuitzak en bewaar tot gebruik in de koelkast;

		<b>Karamelsaus</b>
½		Vanillestokje
300	ml	Slagroom
25	G	Glucosestroop
125	G	suiker
		<b>Peer</b>
3		peren
5	el	boerenjongens incl. aanhangend vocht
		<b>Vanilleroomijs</b>
500	ml	melk
1		vanillestokje
150	gr	suiker
4		eidooiers
250	ml	room
		poedersuiker
		Atsina cress
1		sinaasappel

#### **Bereiding karamelsaus:**

- Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit;
- Breng het vanillemerg met de slagroom in een klein pannetje aan de kook;
- Zet het vuur uit en laat 15 minuten trekken;
- Meng intussen de glucosestroop in een pannetje door de suiker en voeg zoveel water toe tot het de consistentie heeft van “drijfzand”.
- Laat dit op hoog vuur karameliseren, schud af en toe de pan maar roer niet!!, en blus af met de hete room.
- Roer voorzichtig en zodra de karamel weer gesmolten: zeef de massa;
- Laat afkoelen en doe in een spuitflesje.

#### **Bereiding peer:**

- Schil de peren en snijd in kwarten;
- Verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in gelijke blokjes van 1x1 cm.;
- Verwarm een antiaanbakpan en doe er een klein klontje boter in en bak de stukjes peer rondom aan; zet dan het vuur uit en schep de boerenjongens erbij en wacht tot het vocht – door de warmte van de pan – is verdampt en roer er een klein beetje van de karamelsaus door;
- Laat vlak voor het uitserveren indien nodig nog uitlekken in een zeef.

#### **Bereiding vanilleroomijs:**

- De melk en de room + het in de lengte doorgesneden vanillestokje samen aan de kook brengen; en 15 minuten laten trekken;
- De dooiers met de suiker ruban kloppen;
- Een gedeelte van de kokende melk bij de ruban schenken onder voortdurend roeren;
- Nu deze inhoud bij de overgebleven vloeistof gieten en
- Terug op het vuur, al roerend met een houten lepel, verwarmen tot 82 °C. Dit heet: porter à la nappe.
- Laten bekoelen (eventueel in een bak ijswater) en vervolgens hiervan ijs draaien in de ijsmachine.

#### **Uitserveren:**

- Hak de apart gehouden noten grof en snijd de cake in mooie blokjes van gelijke grootte en bestuif met poedersuiker;
- Verdeel de cakeblokjes, gehakte noten, gekarameliseerde peer met boerenjongens over de borden;
- Spuit de chocolademousse en karamelsaus erbij en leg op ieder bord een mooie quenelle vanilleroomijs.
- Garneer met Atsina cress (smaak: zoethout / zoete anijs) en rasp van de sinaasappel