

PARFAIT VAN ROOMBOTER BABELAAR MET KLETSKOPPEN

		Ingrediënten:	
9	st	eierdooier	Klop de eieren en de dooiers schuimig au bain-marie (35 graden)
3	st	eieren	Voeg de likeur en de suiker bij de half geslagen room
150	gr	poedersuiker(gezeefd)	Spatel de lobbige room door het eiermengsel
750	ml	half geslagen room	Vul 12 vormpjes van 8cm tot de rand en plaats in de vriezer
60	ml	roomboterbabbelaarlikeur	
			Verwarm de suiker met het water tot deze geheel is opgelost, voeg de gelatine toe.
			Meng de lauwwarme aardbeien coulis met de suikersiroop.
			Vul een kistje met het mengsel en zet weg in de koeling
200	gr	suiker	
200	ml	water	Roer de suiker door de bloem, voeg de gesmolten boter toe, roer de kaneel en sesamzaadjes door het beslag.
500	Gr	Aardbeien coulis	Doe alles in een spuitzak en spuit kleine dopjes op een silicone matje dicht bij elkaar zodat het één grote kletskep wordt , bak goudbruin in ca. 5 minuten in een oven op 165 graden.
2	bl	gelatine	Steek de kletskepken uit, we hebben er twee per persoon nodig.
400	gr	kristalsuiker	
175	gr	gezeefde bloem	Verkrumel de rest van de kletskepken en doe dit in een amuse glaasje, doe er stukjes aardbei bij en spuit vol met de coulis.
200	gr	gesmolten boter	
70	ml	water	
		kaneel	Smelt de sugar pearls in een pannetje op de inductieplaat, gebruik een garde met rechte draden, als de suikerstroop warm genoeg is kun je er draden mee strekken.
		sesamzaad	Leg twee houten keukenrollen op de werkbank en waaier de suikerstroop met de garde over de keukenrollen, deze draden kun je oppakken en er een bal van vormen.
1000	gr	kleine aardbeien	Spinsuiker die over is niet weggooiën, de volgende groep kan deze weer gebruiken.
		Sugar Pearls	
			Serveer uit:
			Leg eerst een kletskep, hierop komt de parfait, hierop weer een kletskep.
			Leg op de tweede kletskep een torentje met aardbeien.
			Plaats de suikerbal op het amuse glaasje.