

Nagerecht: VANILLERIJST MET MASCARPONE

Ingrediënten:

500	gram	gedroogde pruimen zonder pit
1	st	sinaasappel
750	ml	water
100	gr	kristalsuiker
2	st	vanillestokjes

225	gram	kristalsuiker
600	ml	melk
140	gram	pap rijst of dessert rijst
110	gram	mascarpone
450	ml	room
2	st	vanillestokjes
2	bl	gelatine

24	plakjes	bladerdeeg
----	---------	------------

90	gr	poedersuiker
300	ml	sinaasappelsap (vers geperst)
30	ml	water
		Scheut Grand Marnier

Pruimencompote:

Breng het water met de suiker, de vanillestokjes (in de lengte doorgesneden) en de schillen van de sinaasappel (eerst goed schoon boenen) aan de kook, wanneer het vocht kookt, doe je er de pruimen bij en breng het weer aan de kook. Laat het een paar minuten koken en zet zolang mogelijk weg.

Haal de pruimen uit het vocht en maal ze helemaal fijn in een keukenmachine, doe er e.v. wat vocht bij, zodat je de compote gemakkelijk kunt doorroeren.

Vanillerijst:

Halveer de vanille stokjes over de lengte en schraap de merg uit de stokjes, doe dit bij de room en de melk in een pan.

Voeg de paprijst er aan toe en breng het onder voortdurend roeren aan de kook en laat op een laag vuurtje langzaam garen. Week intussen de gelatine in ruim koud water. Zodra de rijst gaar is: Voeg van het vuur (bij 90°C) de gelatine en de suiker toe. Als je de suiker eerder toevoegt dan de rijst gaar is, wordt de rijst niet meer gaar!! Wanneer de suiker volledig is opgelost doe dan de rijstpap in een kom, laat het geheel afkoelen; roer er nu pas de mascarpone doorheen. Zet het mengsel in de koelkast om het goed op te laten stijven.

Bladerdeeg:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Steek uit het bladerdeeg 24 rondjes van 4 cm doorsnee. Prik met vork kleine gaatjes in het bladerdeeg , zodat dit niet te veel gaat rijzen. Leg de rondjes tussen twee silicone matjes met daarop een bakplaat, zodat het deeg niet opkrult. Bak het bladerdeeg af tot het gaar is.

Sinaasappelsaus:

Zet in een pan met dikke bodem het water met de suiker op en laat dit karamelliseren.

Haal de pan van het vuur en giet voorzichtig het sinaasappelsap (op kamertemperatuur) en Grand Marnier toe onder voortdurend roeren. Laat het geheel inkoken tot een dikke saus.

300 gr witte chocolade

150 ml room
150 ml melk
120 gr suiker
25 gr honing
600 ml sinaasappelsap (vers)
1 citroen

150 Gr amandelsnippers
200 ml slagroom
suiker

Witte chocolade galette:

Neem een bakplaat en bedek deze met plastic folie .
Laat de chocolade au bain-marie smelten tot een temperatuur van 45 graden.
Smeer op de folie heel dun de chocolade uit en zet de plaat koud in de koelkast.
Wanneer de chocolade is gestold, kun je hem uitsteken met de zelfde steker die je hebt gebuikt bij het bladerdeeg. Leg de chocolade terug in de koelkast.

Sinaasappelijs:

Breng de room met de melk aan de kook, voeg de suiker en de honing hieraan toe.
Verwarm dit mengsel ca. 2 minuten en blijf goed roeren, zorg er voor dat het mengsel niet gaat koken. Roer het geheel nog even door met een mixer.
Als het geheel is afgekoeld de sinaasappelsap en citroensap toevoegen, alles goed doorroeren en ijs van draaien in de ijsmachine.

Afwerking:

Rooster de amandelsnippers en klop de slagroom stijf met wat suiker erin.
Bouw in een hoge ring de verschillende laagjes op.
Begin met een rondje bladerdeeg en doe daarop een flinke lepel pruimencompote.
Druk het aan en doe hier weer een plak bladerdeeg bovenop.
Doe hierop een flinke laag vanillerijst en dek het geheel af met de chocolade galette.
Smeer de zijkant van dit torentje in met slagroom en “plak” de amandelsnippers vast aan de slagroom.

Serveer uit:

Zet op het bord een cirkel van de sinaasappelsaus en zet in het midden hiervan het taartje.
Leg op het taartje een bol of quenelle sinaasappelijs. Zet het ijs vast op het taartje met een “likje” van de pruimen compote.