

VIJF BEREIDINGEN VAN RABARBER

rabarbercompote en –vocht

2 ½ kg rabarber
500 gr suiker
½ fles rosé

Biscuit

7 st eieren
150 gr suiker
50 gr bloem

Rabarbertuilles

100 gr zachte boter
100 gr compote
100 gr bloem
100 gr eiwit
100 gr poedersuiker

12 plukjes munt

rabarbermarshmallow

6 bl. gelatine
150 gr suiker
2 dl rabarber-
Vocht

rabarberparfait

4 st eieren
2 st eidooiers
100 gr suiker
2 dl rabarbervocht
2 dl compote
5 dl slagroom

rabarbersorbet

7 ½ dl rabarbervocht

300 gr. witte chocolade

Rabarbercompôte en -vocht:

Snij de voet eraf, laat de rode schil aan de stengel.

Snijd de rabarber in stukjes van ca. 2 cm dik. Doe de rabarber met 2 dl water, de rosé en de suiker in een pan, breng aan de kook en laat onder af en toe roeren gaar worden.

Laat afkoelen. Passeer alles door een met doek beklede zeef boven een pan. In de doek blijft de compote over en in de pan het rabarbervocht.

Biscuitrondjes :

Klop de dooiers met 50 gram suiker wit, klop het eiwit met 100 gram suiker tot stijve pieken. Meng de 2 massa's en spatel de bloem er onder. Uitstrijken op een vierkante bakplaat met een matje.

Bakken in een oven van 250 graden gedurende enkele minuten.

Na de baktijd omkeren op een schone doek en af laten koelen.

Steek rondjes uit de biscuit ter grootte van de te gebruiken ringen.

Rabarbermarshmallow:

Week de gelatine in koud water. Breng de suiker en het vocht aan de kook, los de goed uitgeknepen gelatine er in op. Doe de massa in de kitchenaid en draai hem tot hij goed luchtig is en dik begint te worden. Doe de massa in een spuitzak en vul er kleine vormpjes mee. Laat ze in de koelkast volledig opstijven. Haal de marshmallows er na het opstijven uit en rol ze door een mengsel van maizena en poedersuiker (50/50). Doe dit niet te lang van te voren, want de marshmallows trekken vocht aan.

Rabarberparfait:

Klop de eieren en dooier met de suiker in de kitchenaid luchtig op. Klop de slagroom op. Vermeng de compôte en het rabarbervocht in de blender tot een coulis. Verwarm de coulis, laat de kook er over gaan en schenk de nog hete massa al kloppend bij de eieren. Doe alles terug in de pan en laat het mengsel binden. Laat afkoelen op ijs. Spatel de slagroom voorzichtig door de eiermassa. Stort de mousse in met plastic dekseltjes afgedekte ringen en zet ze in de vriezer.

Breng het overgebleven deel van het vocht aan de kook en bind dit met agar-agar (bereken de verhouding vocht en poeder). Giet de gelei uit tot een dun laagje en steek daar rondjes uit ter grootte van de gebruikte ringen.

Rabarbertuilles:

Verwarm de oven voor op 160 °C. Meng de zachte boter met de compôte en voeg de bloem, het eiwit en de poedersuiker toe. Smeer het mengsel uit op een siliconenmatje in de vorm van langgerekte smalle driehoeken met behulp van een mal. Bak ze in ca. 5 minuten af in de oven. Buig de tuilles onmiddellijk nadat de uit de oven zijn om een deegrol tot een licht gebogen vorm.

Rabarbersorbet:

Draai van het rabarbervocht sorbetijs in de sorbetiere

.

Afwerking:

Smelt de chocolade in een pannetje au-bain-marie (boven een grotere pan met water dat tegen de kook aan is). Smeer 12 strookjes vetvrij papier, die iets hoger zijn dan de parfait, in met gesmolten witte chocolade.

Wacht tot de chocolade gestold is maar nog wel buigzaam is en vouw de chocolade om de gestorte parfait. Leg op de parfait het laagje gelei en garneer af met munt.

Plaats op een lang rechthoekig bord een parfait, vervolgens een marshmallow en vervolgens een tuille met daarop een quenelle rabarbersorbet.