



Aardbeienmousse met sinaasappelsorbet, chocolade crème en gemarineerde sinaasappel

Ingrediënten 10 personen	Bereidingswijze:
<p><u>Aardbeienmousse</u> 9 g gelatine 45 g aardbeienlikeur 225 g aardbeencoulis 60 g eiwit 45 g suiker 200 ml slagroom</p>	<p><u>Aardbeienmousse</u> Week de gelatine 5 min in koud water. Smelt de uitgeknepen gelatine op laag vuur in de likeur en meng onder de coulis. Zet de massa in ijswater, roer regelmatig door en wacht tot het mengsel begint te geleren. Bekleed ondertussen de binnenzijde van 10 cilinders Ø 6cm met stroken bakpapier en maak de onderzijde dicht met plastic folie. Klop dan het eiwit stijf in een ontvette kom en voeg op het laatst in 3 porties de suiker toe. Klop de slagroom bijna stijf. Spatel slagroom en eiwit door de half geleerde massa. Verdeel de mousse over 10 ringen en plaats in de koeling.</p>
<p><u>Bodem</u> 100 g amandelmeel 20 g zelfrijzend bakmeel 60 g suiker 80 g eiwit 50 g amandel blank 100 g pure chocolade</p>	<p><u>Bodem</u> Meng het amandel meel en het bakmeel. Neem een schone kom en klop hierin het eiwit stijf. Klop 60 gr suiker in 3 porties door het stijve eiwit. Spatel eiwit door het meel mengsel. Verdeel de massa over een bakmat in een rechthoek van ½ cm dik en ongeveer 20 bij 25 cm. Bak af in een oven van 180°C in ong. 15 min. Zet de amandelen er na 5 min bij en rooster deze ong. 8 min. Schud de amandelen een keer op. Laat het deeg iets afkoelen en verdeel dit in repen van 4 bij 8 cm. Leg deze repen op bakpapier. Hak de amandelen grof. Smelt de chocolade au bain-marie en bestrijk met een lepel de bovenzijde van het gebak ruim met chocolade. Strooi gehakte amandelen over de chocolade en bewaar deze op een koele plaats.</p>
<p><u>Sinaasappelsorbet</u> 1 st limoen 200 ml water 100 g geleisuiker 75 g suiker 400 g bloedsinasappelcoulis</p>	<p><u>Sinaasappelsorbet</u> Pers de limoen uit. Kook het water met de geleisuiker, suiker en limoensap op. Haal van het vuur en voeg de licht verwarmde coulis toe. Laat goed afkoelen en draai daarna ijs in de ijsmachine. Bewaar eventueel in de vriezer tot doorgifte van het gerecht.</p>
<p><u>Chocolade crème</u> 1 g gelatine 35 g room 25 g witte chocolade 25 g pure chocolade 85 g room</p>	<p>Week de gelatine in koud water. Kook 35 gr room op, laat even iets afkoelen en los hierin de gelatine op. Laat beide soorten chocolade smelten in de room en roer glad. Klop 85 gr room lobbij en spatel door de overige massa. Laat opstijven, roer daarna glad en doe in een spuitzak zonder spuitmond. Bewaar op de werkbank.</p>

MENU December

<p><u>Gemarineerde sinaasappel</u> 4 st handsinaasappel 1 st perssinaasappel 75 g suiker 25 g Cointreau 10 ml water</p>	<p><u>Gemarineerde sinasappel</u> Schil de handsinaasappels (inclusief het witte deel) en snijd de partjes uit. Vang het uitlopende sap op. Pers de perssinaasappel uit. Bevochtig de suiker met het water in een pan met dikke bodem, voeg het water toe en verwarm de suiker tot een licht bruine karamel. Blus af met sinaasappelsap en Cointreau, pas op voor spetteren; gebruik een pandeksel en laat inkoken tot een siroop. Marineer de sinaasappelpartjes in de siroop.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Leg midden op het bord een reep bodem. Verwijder bij de mousse het plastic van de bodem, zet de cilinder aan een zijde op de reep en verwijder cilinder en het bakpapier. Leg aan iedere zijde van de reep 2 partjes sinaasappel en spuit hier een toef crème tegen. Leg een bolletje sorbetijs op de bodem aan de andere zijde van de mousse.</p> <div data-bbox="699 1003 1294 1442" data-label="Image"> </div>