



Chocolade moelleux, hoorntje met frambozenijs en blauwe bessen mousse

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Ijshoorntje</u> 150 ml warm water 150 ml zoete witte wijn 80 g boter 150 g witte basterdsuiker snufje zout 16 g zakje vanillesuiker 250 g bloem 2 eieren</p>	<p><u>Ijshoorntje</u> Meng het water met de wijn. Smelt de boter en voeg de suiker, vanillesuiker en het zout toe. Klop er het ei door. Zeef de bloem in gedeelten boven het mengsel, afgewisseld met het toevoegen van water-wijnmengsel. Spatel dit er luchtig doorheen tot een glad beslag. Schep een eetlepel beslag in het voorverwarmde wafelijzer. Bak in de wafelmaker het beslag tot mooi bruin is. Vorm, meteen nadat de wafel gebakken is, het hoorntje met behulp van wafelvorm. Zet weg om af te koelen.</p>
<p><u>Frambozenijs</u> 375 g frambozen, diepvries 150 g suiker 180 ml melk 1,5 el citroensap 12 g vanillesuiker 300 ml slagroom zout 150 ml yoghurt</p>	<p><u>Frambozenijs</u> Ontdooi de frambozen. Doe de frambozen met de suiker, vanillesuiker, melk en citroensap in de blender en mix tot een geheel. Klop de slagroom stevig en voeg deze samen met de yoghurt en zout toe aan de mix en roer tot een geheel. Zet het mengsel 30 minuten in de koelkast. Draai er in de ijsmachine ijs van.</p>
<p><u>Blauwe bessenmousse:</u> 400 g blauwe bessen, diepvries 135 ml water 135 g kristalsuiker</p> <p>200 ml slagroom 70 g yoghurt kidde met 2 patronen Kidde met 2 patronen</p>	<p><u>Blauwe bessenmousse</u> Doe de blauwe bessen in een steelpan met het water. Breng aan de kook met de suiker, zet het vuur lager en laat nog 5 minuten sudderen tot het fruit zacht is. Haal de pan van het vuur en laat langzaam afkoelen. Pureer dan alles met een staafmixer. Druk de puree door een zeef om alle pitjes te verwijderen. Laat het afkoelen.</p> <p>Doe de slagroom in een kom en meng de yoghurt erdoorheen. Spatel dit voorzichtig door de blauwe bessen siroop. Laat verder koud worden in de koelkast. Giet voor gebruik in de kidde. Gebruik 2 patronen, schud de kidde en zet dit klaar voor gebruik.</p>

MENU JUNI 2024

Chocolade moelleux

200 g pure chocolade
 200 g melk chocolade
 300 g boter
 300 g suiker
 8 eieren
 150 g bloem
 10 ramequins

Chocolade moelleux

Verwarm de oven voor op 210 °C. Smelt de chocolade met de boter au bain-marie. Voeg de suiker toe en meng goed. Klop de eieren los en voeg ze toe. Meng goed.
 Zeef de bloem erbij en meng goed.
 Smeer de ramequins in met boter.
 Verdeel het beslag over deze bakjes.
 Zet ca. 9 minuten in de voorverwarmde oven. Ontvorm de moelleux onmiddellijk en dien op.
 N.B. Zorg dat de borden opgemaakt klaar staan.

Eindbewerking

100 g blauwe bessen, vers

Eindbewerking en presentatie

Keer de chocolade moelleux om op een bord. .
 Vul het hoorntje met het ijs en leg dit ernaast.
 Spuit de mousse in een rozet op het bord of in een glaasje. Leg ter garnering enkele bessen op het bord.

