

Nagerecht: Chocolade ijs met kersen, chocolademousse en amandelschuim

Ingrediënten:

Amandelschuim:

40 gr amandelen, blank
60 gr eiwit
40 gr fijne kristalsuiker
40 gr poedersuiker

Chocolademousse:

100 gr chocolade, puur, 70%
1,5 dl slagroom
0,5 el cognac
50 gr eiwit
50 gr fijne kristalsuiker

Kersen:

1 st citroen
400 gr kersen, diepvries
160 gr geleisuiker

Chocolade ijs (15 pers):

1 st vanillestokje
3 dl melk
3 dl slagroom
150 gr fijne kristalsuiker
120 gr eidooier
150 gr witte chocolade couverture

1 bakje *Atsina cress*



Bereidingswijze:

Amandelschuim:

Verdeel de amandelen over een bakplaat en rooster 10 min in een oven van 180°C. Laat ze afkoelen en maak ze **heel fijn** in de vijzel. Neem een vetvrije kom en klop het eiwit tot stijve pieken. Voeg daarna in 3 porties de kristalsuiker toe en daarna in een keer de poedersuiker. Mix 2 min rustig door. **Spatel** de amandelen door het schuim. Doe het schuim in een spuitzak met een gladde spuitmond. Leg bakpapier op een ingevette bakplaat en maak van schuim 30 puntige (hoge) nopjes (en enkele reserve) met een doorsnede van 3 cm. Nadat de kaaskoekjes van het tussengerecht klaar zijn: bak de schuimpjes 70 min in een oven van 120°C met boven- en onderwarmte. Zet de oven uit en laat het schuim afkoelen in de oven.

Chocolademousse:

Smelt de chocolade au bain-marie tot max 40°C. Klop de slagroom stijf en meng de cognac er door. Ontvet een mengkom grondig en klop het eiwit op met 10 gr suiker. Voeg als het eiwit stijf is al klopend in 3 delen de rest van de suiker toe. Klop enkele minuten door tot een taai mengsel ontstaat. Spatel voorzichtig eerst de gesmolten chocolade door het eiwit en vervolgens de geklopte room. Doe de mousse in een spuitzak met gekartelde mond, opening 1 cm. Bewaar in de koeling.

Kersen:

Pers de citroen uit. Hak de ontdooide kersen klein en breng aan de kook met geleisuiker en 3 el citroensap. Laat 1 min doorkoken. Giet (indien nodig) het vocht af en laat het vocht tot de helft inkoken. Proef af en voeg eventueel nog wat citroensap of suiker toe. Laat deze marmelade afkoelen in koeling.

Chocolade ijs:

Splits het vanillestokje en schraap het merg er uit. Breng melk met de slagroom, het merg en de rest van het vanillestokje aan de kook en laat van het vuur af 15 min trekken. Klop de suiker met de eidooier tot een witte luchtige crème. Haal het stokje uit het melk/roommengsel en giet het hete mengsel al roerend op de eiercrème. Voeg direct de chocolade toe en los deze al roerend op. Laat de massa afkoelen. Draai ijs in de ijsmachine.

Afwerking:

Brand de toppen van het schuim licht bruin met een brander.

Indekken:

Dek in met een koud design bord met zwarte rand met dessert lepel en vork.

Presentatie:

Zie foto: Maak een cirkel van kersenmarmelade m.b.v. een ring Ø 8 cm. Zet hier 3 schuimtoertjes om heen met 3 toeven chocolademousse ertussen. Leg op de mousse een takje cress en midden op de marmelade een bolletje chocolade ijs.