

# Gevulde flensjes met kersenroomijs

## Ingrediënten:

### Mokkaschuimpjes:

125 gr eiwit (gepasteuriseerd)  
375 gr poedersuiker  
12 gr mokka extract

### Flensjes:

1 st sinaasappel  
125 gr bloem  
4 st eieren  
1 dl espressokoffie  
0,5 dl Grand Marnier  
3 dl melk  
zout  
boter of zonnebloemolie  
om in te bakken

### Mokkaroom:

4 ½ el oploskoffie  
½ dl room  
4 ½ el bruine basterdsuiker  
4 dl room

### Kersenroomijs:

3 dl kersensap  
55 gr eidooier (gepasteuriseerd)  
100 gr suiker  
2,5 dl room  
2 dl volle melk  
1 tl citroensap  
50 gr chocolade (puur)

### Afwerking:

poedersuiker

### Indekken:

### Presentatie:



## Bereidingswijze:

### Mokkaschuimpjes:

Klop de eiwitten met de helft van de suiker luchtig en stijf en voeg geleidelijk de rest van de suiker toe. Voeg de mokka extract toe en laat de mixer doordraaien totdat de extract gelijkmatig door het eiwitschuim is verdeeld.

Doe de massa in een spuitzak met kartelspuitje en spuit 30 toefjes op een bakplaat met bakpapier. Laat het schuim ± 2 uur drogen in de oven op 100°C. Zet de oven uit en laat het schuim in de gesloten oven staan en volledig afkoelen.

### Flensjes:

Rasp 2 el zestes van de sinaasappel.

Klop in een beslagkom de bloem, eieren, sinaasappelzestes, espressokoffie, Grand Marnier en de melk met een snufje zout tot een beslag. Laat 20 minuten rusten.

Bak hiervan dunne flensjes van Ø 15 à 20 cm. Bewaar afgedekt op de werkbank.

### Mokkaroom:

Los de oploskoffie samen met de basterdsuiker al roerend op met ½ dl warme room. Laat afkoelen.

Klop de room stijf en spatel er het koffiemengsel door. Bewaar in de koeling.

### Kersenroomijs:

Kook het kersensap in tot ± 2 ½ dl en laat afkoelen.

Klop de eidooiers met de suiker tot een lichtgele, romige crème.

Verwarm de room met melk tot net onder het kookpunt.

Schenk langzaam iets van het warme mengsel bij het eimengsel (blijf roeren!) en giet vervolgens het eimengsel bij het warme room/melkmengsel. Verwarm het mengsel langzaam tot ± 82°C. Niet laten koken. Laat het mengsel afkoelen. Schaaf de chocolade.

Meng kersensap met citroensap en spatel er het ei/roommengsel en chocoladeschaafsel door. Draai er ijs van in de ijsmachine.

### Afwerking:

- Verkruiemel de helft van de mokkaschuimpjes en schep ¾ deel kort voor het uitserveren door de mokkaroom. Gebruik de rest om tegen het flensje aan te leggen als ijsstop.
- Schep op elk flensje een reep mokkaroom, rol op.
- Leg een bord omgekeerd op de helft van het presentatiebord. Bepoeder m.b.v. een zeef het presentatiebord met poedersuiker zodat er een halve maan ontstaat.

Donker dessertbord met dessertlepel en -mes.

### Presentatie:

Leg op het schone gedeelte van het bord het opgerolde flensje. Leg er wat van de ¼ deel verkruiemelde mokkaschuimpjes en een schuimpje tegenaan en leg daarop een bolletje kersenroomijs.