

Vanilleparfait met rood fruit

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Vanilleparfait: <i>1 st vanillestokje</i> <i>1,2 dl melk</i> <i>65 gr eigeel</i> <i>55 gr suiker</i> <i>10 gr vanillesuiker</i> <i>3 dl slagroom</i> <i>40 gr eiwit</i> <i>30 gr suiker</i> <i>siliconenmal</i>	Vanilleparfait: Snijd het vanillestokje open, schraap het merg eruit en doe merg en stokje in de melk. Breng de melk aan de kook, haal dan van het vuur en zet de melk 15 min. afgedekt weg. Laat afkoelen en verwijder het stokje. Klop het eigeel met suiker en vanillesuiker tot een crème. Voeg al kloppend de afgekoelde melk toe. Klop de massa au bain-marie tot een sabayon. Laat de sabayon afkoelen. Klop de slagroom bijna stijf. Klop het eiwit stijf en voeg, als dit stijf is, in 2 porties (2 x 15 gr) de suiker toe. Spatel slagroom en eiwit door de sabayon. Verdeel de massa over siliconenvorm en zet deze in de vriezer (<u>tenminste 3 uur</u>).
Sinaasappelgel: <i>1,5 dl sinaasappelsap (vers)</i> <i>1 el citroensap (vers)</i> <i>suiker</i> <i>2 gr agaragar</i>	Sinaasappelgel: Meng sinaasappelsap met citroensap en breng op smaak met suiker. Voeg de agaragar toe en breng al roerend aan de kook. Laat op laag vuur 1 min doorkoken. Giet in een smalle beker en laat afkoelen.
Chocoladekrokant: <i>50 gr hazelnoten</i> <i>75 gr pure chocolade</i>	Chocoladekrokant: Rooster de hazelnoten 6 min in oven van 180°C en schud halverwege een keer om. Hak de noten heel fijn. Smelt chocolade au bain-marie, voeg de noten toe en laat afkoelen tot 30°C. Maak op bakpapier 10 "ovaaltjes" van deze massa. Laat afkoelen.
Rood fruit: <i>1,5 dl fraise des bois</i> <i>1 gr bladgelatine rood</i> <i>200 gr aardbeien</i> <i>150 gr frambozen</i> <i>100 gr blauwe bessen</i> <i>100 gr rode bessen</i>	Rood fruit: Laat de fraise des bois zachtjes inkoken tot 1 dl; haal van het vuur. Week gelatine in koud water. Meng de uitgeknepen gelatine met de fraise des bois. Laat daarna afkoelen in koeling. Meng na afkoelen even goed door en doe in een spuitfles. Snijd de aardbeien in 2-en of in 4-en, afhankelijk van de grootte. Controleer de frambozen en bessen.
Afwerking: <i>spuitzak (klein)</i>	Afwerking: <ul style="list-style-type: none"> • Pureer (staafmixer) de sinaasappelmasa tot een gel en doe in een spuitzak.
Indekken:	Dek in met een donker bord en dessert lepel en vork.
Presentatie: <i>1 bakje Atsina cress</i>	Presentatie: Haal de parfait uit de siliconenmal en leg deze in het midden van het bord. Breng rondom het fruit aan en nappeer dit met fraise des bois. Garneer met 3 kleine toefjes sinaasappelgel, 3 takjes Atsina cress en steek het chocoladekrokantje in de parfait. De parfait moet even iets op temperatuur komen, zodat deze iets zachter wordt

