

Tiramisu truffel met gekaramelliseerde vanilleroomijs

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Koffie-choco-ganache: 1 dl water 125 gr suiker 40 gr cacao poeder 35 gr room 0,25 dl Amaretto 0,40 dl espressokoffie siliconenmal met 24 vakjes halve bol Ø 3,5 cm	Koffie-choco-ganache: Mix suiker, water, cacao poeder en breng al roerend aan de kook. Zeef de massa en laat het afkoelen. Voeg room, Amaretto en espresso toe. Vul de siliconenmal met de ganache en zet deze in de onderste lade van de vriezer. Bewaar eventueel de overgehouden ganache in een spuitflesje tot de presentatie.
Mascarpone ijs: 3,75 dl volle melk 100 gr suiker 40 gr eigeel (gepasteuriseerd) 250 gr mascarpone siliconenmal halve bol Ø 5 cm	Mascarpone ijs: Breng de melk met de suiker tot het kookpunt. Laat de massa afkoelen tot 80°C. Doe het eigeel in een kom en giet er al roerend (garde) de melk/suiker massa van 80°C. door. Blijf roeren tot er een egale gladde massa ontstaat. Laat de massa afkoelen. Meng de afgekoelde massa met de mascarpone en draai er ijs van. Vult de siliconen mal (halve bol in de Ø 8 cm) met het ijsmengsel als deze nog smeug is. Vries de gevulde mal in de vriezer gedurende 1 uur aan. Haal de mal uit de vriezer en schep met behulp van de kleinste ijslepel een bolletje ijs uit elke mal zodat er een kommetje ontstaat. Bewaar het uitgeschepte ijs. Vul elke kommetje met de afgekoelde ganache en smeer weer dicht met het uitgeschepte ijs. Zet de mal tot de afwerking terug in de vriezer (minimaal 1 uur)
Vanilleroomijs: 1 st vanillestokje 30 gr melkpoeder 50 gr suiker 300 gr room 300 gr volle melk 90 gr suiker 60 gr eigeel (pak) 4 gr zout 2 gr xanthaan gasbrander	Gekaramelliseerde vanilleroomijs: Brand m.b.v. een gasbrander het vanillestokje tot hij gaat bubbelen. Rooster de melkpoeder in een droge pan goudgeel. Karamelliseer 50 gr suiker in een pan en voeg de room toe. Voeg, als het mengsel goed in gemengd, de volle melk, 100 gr suiker, eigeel, zout, vanillestokje, de geroosterde melkpoeder en xanthaan toe. Verwarm het geheel tot 82°C. Koel terug in de koeling en draai er ijs van.
Cake: 3 st eieren 105 gr suiker 130 gr chocolade puur 130 gr boter (ongezout) 155 gr amandelmeel	Onderdeel: Mix de eieren met de suiker tot een schuimige en stijve massa (± 3 minuten). Smelt de chocolade au bain-marie en laat rustig afkoelen. Smelt de boter. Meng eerst het amandelmeel met het ei-mengsel, voeg de afgekoelde chocolade toe en tot slot de gesmolten boter. Doe de massa in een bakblik waarin de massa 2 à 3 cm hoog gegoten kan worden. Bak de cake in de oven 160°C. gedurende 35 minuten. Controleer de gaarheid met een tandenstoker en gaar het eventueel nog 5 minuten extra op 150°C. Haal de cake uit de oven en laat afkoelen.
Cacao-nib crumble: 40 gr cacao nibs 40 gr amandels 30 gr suiker 20 gr boter snuf zout	Cacao-nib crumble: Meng alle ingrediënten en bak krokant in de oven 160°C. Laat afkoelen en breek/stamp fijn.
Afwerking:	Afwerking: - Steek met een steekring Ø 8 cm 10 schijven uit de cake. - Haal 5 minuten voor het uitserveren de mal uit de vriezer.
Indekken:	Klein rond bord met klein dessertvork en -lepel
Presentatie: cacao-poeder theezeef basilicumress	Presentatie: Leg een uitgestoken rondje cake op het bord. Haal de bolletje mascarpone ijs uit de mal en zet deze met de platte kant op het cakeje. Garneer af met cacao poeder. Leg wat cacao-nib crumble op het bord met daarop een kleine quenelle/bolletje vanilleroomijs. Garneer deze af met een blaadje basilicumress, cacao-nibs crumble en evt. overgebleven ganache.

