

Mousse van 5-spices met citrusfruit

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Mousse van 5 spices: 1 tl 5-spices poeder (+op smaak) ½ st vanillestokje 50 gr mascarpone 3 st eieren 60 gr suiker 6 gr gelatine 300 gr slagroom Silicone bolmatjes Ø 5 cm	Mousse van 5-spices: Meng de 5-spices samen met het merg van de vanille door de mascarpone. Splits de eieren en houd de eiwitten apart voor het maken van de merengue, zie hieronder. Klop de eierdooiers luchtig, zet opzij. Kook de suiker met een klein beetje water op tot 120°C. Gebruik hiervoor een thermometer. Schenk de suiker, wanneer die de juiste temperatuur heeft bereikt, voorzichtig bij de eidooiers. Klop dit mengsel koud en luchtig in de keukenmachine. Week de gelatine 5 minuten in koud water. Klop 250 gr van de room lobbij. Verwarm de andere 50 g room iets en los hier de gelatine in op. Meng dit door het mascarponemengsel. Spatel vervolgens deze mascarpone door de luchtige eidooiers en vervolgens door de opgeklopte room. Vul hiermee bolmatjes* en vries in.
Merenguerondjes: 3 st eiwitten mespuntje zout 75 gr fijne tafelsuiker 50 gr poedersuiker	Merenguerondjes: Doe de eiwitten in een superschone kom. Zorg dat er absoluut geen eigeel bij zit. Klop de eiwitten met een mixer, samen met een snufje zout, tot bijna stijf. Meng met de mixer op halve kracht vervolgens, heel geleidelijk, de fijne tafelsuiker door het eiwitmengsel heen. Zodra de suikerkristallen zijn opgelost zet je de mixer uit. Spatel nu voorzichtig de poedersuiker erdoor. Doe het schuim in een spuitzak met een spuitmondje naar wens, en maak creatieve vormpjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bakken op 100°C. gedurende 1,5 uur (lage temperatuur, blijven ze mooi wit).
Gelei van rood fruit: 100 gr rode vruchtencoulis 15 gr witte wijn 9 gr suiker 1 gr agar spuitzak	Gelei van rood fruit: Kook alle ingrediënten samen op. Stort dit op een plateau en laat de gel opstijven in de koeling. Blender de massa glad met een staafmixer en bewaar de gel in een spuitzak.
Compote van citrusvruchten: 2 st sinaasappels 1 st pompelmoes 1 st citroen 100 gr geleisuiker	Compote van citrusvruchten: Haal de zestes van een ½ sinaasappel. Snijd de citrusvruchten à vif en vang het sap op. Breng de helft van het fruit aan de kook samen met het sap en de geleisuiker. Laat dit een minuut goed doorkoken. Haal van het vuur, laat iets afkoelen en voeg de rest van de citrusvruchten toe, samen met de zestes van een halve sinaasappel. Laat verder afkoelen.
Crumble 25 gr koude boter 50 gr amandelbloem 25 gr suiker ¼ tl vanille-extract snufje zout	Crumble: Meng de boter, amandelbloem, suiker en vanille-extract tot een kruimelig deeg. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak af op 160°C. gedurende 20 min. Controleer regelmatig of de crumble niet te bruin wordt. Laat de crumble afkoelen en verkrumel het fijn.
Afwerking:	Voor de afwerking van de mousse: • Haal de diepgevroren mousse uit de mallen. • Haal de mousse door het amandelkruim en laat even op de werkbank staan om de mousse op temperatuur te komen. • Plaats de mousse op het bord en bestrooi met de rest van de crumble.
Indekken:	Rechthoekig bord, dessertvorkje en -lepel
Presentatie:	Presentatie: Zie foto.

