

De keuze van Chef

Valentijnsdessert van witte chocolade en passievrucht

Tekst en foto MAURICE HAGENAAR



Voor 4 personen

Mousse van witte chocolade en passievruchtencoulis:

0,6 l slagroom
300 gram witte chocolade
2 blaadjes gelatine
10 st. passievruchten
150 gr suiker

Witte chocolademilkshake:

2 bollen vanilleroomijs
0,5 dl melk
150 gr witte chocolade

Passievruchtenwinegums:

10 st. passievruchten
½ pakje aardappelzetmeel
20 blaadjes gelatine
200 gr suiker
100 gr glucosestroop

Blondie (witte chocoladebrownie):

175 gr witte chocolade
150 gr boter
4 eieren
250 gr suiker
140 gr bloem
Mespuntje zout
5 gr geraspte gember
Rasp van ½ vanillepeul

Bereiding

Mousse van witte chocolade met passievruchtencoulis

Sla een halve liter slagroom op tot lobbij (yoghurtdikte). Breng ondertussen de overige deciliter slagroom aan de kook en los de (in koud water) geweekte gelatine hier in op en smelt hier de chocolade in. Haal na het toevoegen van de chocolade de pan van het vuur en blijf goed roeren tot alle klontjes verdwenen zijn. Meng dan de (enigszins lauwe) chocolade voorzichtig met de lobbige room, stort dit vervolgens in een (hartjes)vorm. Laat dit minstens 4 uur opstijven in de vriezer, zodat het makkelijk te storten is om vervolgens te ontdooien in de koeling.

Voor de passievruchtencoulis:

Snij de passievruchten doormidden en lepel ze leeg in een pannetje. Doe hier de suiker bij en breng het geheel aan de kook. Vervolgens zeven om de pitjes en vruchtvliesdraadjes kwijt te raken.

Witte chocolademilkshake

Verwarm de melk en laat de chocolade hierin smelten. Doe het chocolademengsel in een blender en voeg de bollen ijs toe. Direct serveren!

Passievruchtenwinegums

Maak van de passievruchten een coulis (zoals hierboven omschreven). Breng de coulis aan de kook met de suiker en glucosestroop. Maak van het aardappelzetmeel een papje door een beetje koud water toe te voegen. Voeg wat van het aardappelzetmeelpapje toe tot er een hele dikke stroperige substantie ontstaat. Doe hier de (in koud water geweekte) gelatine bij en stort direct op een met plastic folie bedekte plaat en laat dit minimaal 2 uur opstijven in de koeling. Snij dit hierna in de gewenste vorm.

Blondie

Smelt de witte chocolade en boter au bain marie, meng ondertussen de overige ingrediënten in de keukenmachine en zodra de boter en chocolade gesmolten zijn, voeg deze bij de rest. Doe dit geheel in een met bakpapier bekleedde bakplaat en bak af gedurende 20 minuten op 175 graden.