Mangocreme met roomijs

Datum: 20-12-2004
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vanille-ijs:
- 4 eidooiers
- 140 gr. witte basterdsuiker
- 335 cl melk
- 2,70 dl. slagroom
- 2/3 vanillestokje

Mangocreme:
- 150 gram bittere chocolade
- 8 papieren vormpjes (2.5 cm hoog en doorsnee van ca 5 cm)
- 1 blaadje witte gelatine
- 1 grote mango
- 1 eetlepel citroensap
- 40 gram suiker
- 1 eiwit
- 1/8 ltr slagroom

Bereidingswijze:

Vanille-ijs:
Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig.
Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden). Als de saus dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor.
Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijmachine en laat het ongevver 20 minuten draaien.

Mangocreme:
Hak 150 gram bittere chocolade in stukjes. Doe de helft in een kom en zet deze op een pan met heet water. Smelt de chocolade au bain marie zonder te roeren.
Bestrijk de binnenkant van de vormpjes zorgvuldig met een dunne laag gesmolten chocolade. Breng op de bodem een dikke laag aan. Druppel geen chocolade op de buitenkant.Laat de chocolade ca 1 uur onderin de koelkast opstijven. Smelt de rest van de chocolade en bestrijk de bakjes nogmaals. Werk snel zodat de vorige laag niet zacht wordt. Laat de chocolade weer opstijven.

Week 1 blaadje gelatine ca.5 minuten in ruim koud water. Schil 1 grote mango. Snijd het vruchtvlees van de pit. Houd 8 schijfjes achter voor de garnering. Pureer de rest met 1 eetlepel citroensap en 40 gram suiker in de keukenmachine. Los,van het vuur af,de goed uitgeknepen gelatine op in 2 eetlepels heet water.Meng dit door de mangopuree.
Klop 1 eiwit heel stijf. Klop 1/8 liter slagroom stijf.Spatel beide na elkaar door de puree.
Trek voorzichtig de papieren bakjes van de hard geworden chocolade. Spuit de mangocreme in de chocoladebakjes. Zet de bakjes op bordjes en garneer met een schijfje mango en roomijs.