

Drie amuse desserthapjes

Datum: 16-02-2009
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 8



Ingrediënten:

Chocolade roosjes:

- 150 g pure chocolade
- 150 g melk chocolade
- 150 g witte chocolade
- 120 g cornflakes

Sinaasappelcreme met chocoladeschaafsel:

- sap van 6 sinaasappelen
- 2 eieren
- 6 eidooiers
- 80 g kristalsuiker
- 100 g boter
- 120 g witte chocolade
- 50 g pure chocolade

Amandelpudding met pistacheroom:

- 2 blaadjes gelatine
- 120 g gedopte amandelen of amandelpoeder
- 2,5 dl melk
- 60 gm suiker
- 80 g ongezouten gedopte pistachenoten
- 20 g suiker
- 1,2 dl room
- amandelschaafsel of pistachenootjes voor de garnering

Bereidingswijze:

Chocolade roosjes:

Laat de 3 soorten chocolade elk apart in een kommetje in de magnetron op de laagste vermogen smelten (kan ook au bain marie). Verdeel de cornflakes over 3 schaaltes en giet er de verschillende soorten chocolade over en meng het losjes, laat even iets opstijven. Schik een "chocoroosje" op de amuselepel en zet ze 10 minuten in de koelkast voor je ze opdiend.

Sinaasappelcreme met chocoladeschaafsel:

Pers de sinaasappelen en laat inkoken tot ca 1.5 dl. Klop in een kom de eieren met de suiker. Klop er dan het warme sap door. Zet het mengsel au bain marie op het vuur en laat onder voortdurend kloppen tot het yoghurt dikte heeft. Haal van het vuur af en klop de boter en de stukjes gebroken witte chocolade er door. Meng het goed en zet het mengsel in de koeling. Vul de steelpannetjes (amuse lepel) en zet weer terug in de koeling. Strooi er, voor het opdienen, wat pure geraspte chocolade over.

Amandelpudding met pistacheroom:

Week de gelatine in koud water. Draai de amandelen zonodig in de keukenmachine tot poeder.

Giet er 1 dl water bij en draai nog even. Verhit in een pan op middenhoog vuur de melk met 60 gram suiker. Voeg de amandelen toe en breng alles aan de kook. Neem de pan van het vuur en giet het mengsel door een zeef in een andere pan en druk de amandelen stevig aan. Laat het mengsel nog 1 a 2 minuten doorverwarmen en meng dan van het vuur af de gelatine erdoor. Klop goed en zet het in de koeling.

Draai de pistachnoten in de keukenmachine tot poeder. Giet de room in een pan en voeg de pistachpoeder en 20 gram suiker toe. Laat 1 a 2 minuten op middelhoog vuur even doorkoken, zeef het en zet in de koeling.

Uitserveren:

Neem de amandelpudding uit de koeling. Maak een quenelle (balletje) en leg er een op elke lepel, giet er de pistacheroom over en garneer met wat pistache of amandel.