

Mokka proeverij van mokka mousse, mokka ijs en mokka sabayon

Datum:	16-03-2009
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Mokka extract:
- 300 g suiker
- 3 dl koffie

Mokka mousse:
- 5 eieren
- 80 g suiker
- 10 g gelatinepoeder
- 3 dl pati crème geslagen

Mokka ijs:
- 1 dl mokka extract
- 1 kopje sterke koffie
- 100 g suiker
- 4 eidooiers
- 1 theel. maïzena
- 2 dl melk
- 2 dl pati crème (blue band)

Mokka sabayon:
- 3 eidooiers
- 3 eetlepels suiker
- scheutje amaretto
- mokka extract
- 1 kopje sterke koffie

Bereidingswijze:

Mokka extract:
Het mokka extract dat hier wordt gemaakt, wordt gebruikt in de onderstaande gerechten. Smelt de suiker en voeg er de koffie bij. Laat het voor gebruik goed afkoelen.

Mokka mousse:
Klop de eieren met de suiker en de gelatinepoeder op tot 80 graden. Dan koud kloppen tot circa 10 graden en de geslagen room toevoegen. Op smaak brengen met mokka extract en koud zetten.

Mokka ijs:
Meng de melk met de suiker, mokka extract, eidooiers, maïzena en de koffie. Klop deze au bain marie op tot 85 – 90 graden. Dan uit de bain marie nemen en koud roeren tot circa 10 graden. De pati crème opkloppen en deze door de compositie roeren. In de ijsmachine draaien tot een zacht romig ijs.

Mokka sabayon:
Vlak voor het serveren alle ingrediënten mengen en deze au bain marie opkloppen en warm bij de proeverij serveren.