



Taartje van vanille parfait met mokka sabayon en gemarineerde aardbeien

Datum: 16-11-2009
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vanille parfait:

- 4 eidooiers
- 140 g witte basterdsuiker
- 335 cl melk
- 2,7 dl slagroom
- 2/3 vanillestokje
- 2 repen pure chocolade

Mokka sabayon:

- 3 eidooiers
- 3 eetl. suiker
- scheutje amaretto
- mokka extract
- 1 kopje koffie (sterk)

Gemarineerde aardbeien:

- aardbeien
- grandmarnier

Bereidingswijze:

Vanille parfait:

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. 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, zeven (voorkomt klonteren) 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 een met plasticfolie bedekte rechthoekige cakevorm en zet in de vriezer.

Mokka sabayon:

Vlak voor het serveren alle ingrediënten mengen en deze au bain marie opkloppen en warm serveren.

Gemarineerde aardbeien:

Groen van de aardbeien verwijderen en in kleine partjes snijden / halveren. In een kom doen en met de grandmarnier (niet te veel) overgieten en regelmatig omroeren, zodat alle aardbeien gemarineerd

worden.

Opmaak bord:

Stort de parfait op een snijplank en snij er plakken van de parfait. Leg op het bord een stuk chocolade met daarop een stuk parfait en herhaal dit. Verdeel de mokkasabayon erbij en leg de gemarineerde aardbeien erbij.