



Chocolade-ijs en chocolade dennenappels met vanillesaus

Datum: 08-03-2010
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- | | | |
|------------------------|---------------------|----------------------------------|
| IJs: | Vanillesaus: | Chocolade dennenappels: |
| - 6 eierdooiers | - 1 dl slagroom | - 90 g amandelschaafsel |
| - 400 ml slagroom | - 1 vanillestokje | - 400 g pure chocolade |
| - 200 g poedersuiker | - 1,5 dl blanke vla | - 8 eieren |
| - 30 g cacao | | - 80 g suiker |
| - 500 ml volle melk | | - 5 dl slagroom |
| - 2 theel. oploskoffie | | - 3 eetl. chocolade vlokken |
| | | - 8 chocoladeblaadjes of krullen |

Bereidingswijze:

IJs:
Klop de eierdooiers met de suiker, de cacao, de oploskoffie en 100 cc melk totdat de cacao is opgelost. Voeg de rest van de melk toe en roer het geheel goed door. Klop de slagroom bijna stijf. Giet het cacaomengsel bij de geklopte slagroom. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is. Schud dit mengsel in een ondiepe bak en plaats deze geruime tijd in de diepvries. Schakel de ijsmachine in op de onderste stand en giet het mengsel in de koelkom. Bereidingstijd in de ijsmachine ca. 45 minuten.

Vanillesaus:

Klop intussen de slagroom dik lobbijg. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Roer het merg en de slagroom door de vla en zet de vla tot gebruik in de koelkast

Chocolade dennenappels:

Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan met antiaanbaklaag lichtbruin. Schud het uit op keukenpapier en laat het op keukenpapier afkoelen.

Smelt de chocolade in de magnetron, let wel op en laat deze niet aanbranden. Splits eigeel van eiwit. Klop het eigeel met de suiker tot een gladde massa. Voeg deze bij de gesmolten chocolade onder voortdurend roeren (er mogen geen klonters ontstaan). Voeg hierbij al roerend de slagroom. Klop de eiwitten goed stijf en spatel deze voorzichtig door het chocolademengsel totdat de eiwitten

geheel opgenomen zijn in de massa. Laat deze opstijven in de koelkast.

Verdeel over 8 mooie schaaltes en steek van beneden naar boven de geroosterde amandeltjes in de mousse zodat een dennenappeltje ontstaat. Lepel vlak voor het serveren de vanillesaus bij de dennenappeltjes met een bolletje chocolade ijs. Garneer met de chocoladeblaadjes, strooi wat vlokken over de borden en serveer direct uit.