

Chocoladerol met chocoladeroomijs

Datum: 16-01-2012
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Chocoladerol:

- 30 g boter
- 100 ml espressokoffie
- 200 g pure chocolade
- 5 eieren, gesplitst
- 175 g witte basterdsuiker
- poedersuiker
- 250 ml slagroom
- 3 zakjes vanillesuiker
- 250 g frambozen

Chocoladeroomijs:

- 5 dl volle melk
- 300 g pure bittere (72 %) chocolade
- 2,5 dl slagroom
- 150 g witte basterdsuiker
- 6 eidooiers
- cacao of kaneelpoeder (voor het serveren)

Bereidingswijze:

Chocoladerol:

Vet de ovenplaat in met boter en bedek met bakpapier. De boter zorgt ervoor dat het papier goed blijft plakken. Zet een pan kokend water op het vuur. Doe de espresso en de boter in een vuurvaste kom en zet deze op de pan met kokend water. Breek de chocolade hierboven en laat au bain marie smelten. Roer regelmatig. Doe het eiwit in een schone, vetvrije kom en klop stijf met een mixer. Verwarm de oven voor op 150 graden. Klop in een andere kom de eidooiers met de basterdsuiker tot een lichte crème. Voeg al kloppend de gesmolten chocolade aan het eigeelmengsel toe. Schep het eiwit in drie porties door de crème. Schep het beslag in een plak van 2-3 cm dik op de bakplaat en bak in ca. 25 min. gaar. Het beslag blijft vrij zacht, maar mag niet vloeibaar zijn (platte cake). Laat in 2 uur helemaal afkoelen. Bestrooi de cake met poedersuiker. Keer om op een nieuw vel bakpapier en verwijder voorzichtig het oude vel bakpapier. Klop de slagroom met de vanillesuiker. Verdeel de slagroom erover en bestrooi met frambozen. Rol met behulp van het bakpapier voorzichtig op. Strooi er wat extra poedersuiker over

Chocoladeroomijs:

Alle ingrediënten klaarzetten (afgewogen, chocolade in kleine stukjes, eieren gescheiden zodat je de eidooiers klaar hebt). 2,5 dl melk met chocolade onder roeren heel zachtjes verwarmen tot chocolade gesmolten is. Mengsel onder roeren laten afkoelen en op kamertemperatuur bewaren. 2,5 dl melk met slagroom en 75 gram suiker aan de kook brengen. Eidooiers met 75 gram suiker licht en schuimig kloppen. Hete melkmengsel in delen bij eidooiermengsel schenken en steeds blijven roeren. Mengsel in pan terugschonken en al roerende op heel zacht vuur laten binden. Pan van vuur nemen en chocolademelk mengsel erdoor roeren. Mengsel onder roeren laten afkoelen en

daarna in bak ijswater terugkoelen , daarna in ijsmachine in ongeveer 30 minuten tot ijs draaien.