



Grand dessert met 3 variaties

Datum: 12-03-2012
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 500 ml slagroom
- 12 passievruchten
- 8 schuimkransjes roze en wit
- 200 g chocolade extra puur orange
- 5 ontdooide vellen filodeeg
- 1 losgeklopt ei
- 8 eetl. gemalen kokos
- 10 eetl. poedersuiker + extra voor de garnering
- 2 schoongeboende limoenen,
- 250 g mascarpone

Bereidingswijze:

Klop 300 ml slagroom luchtig. Schep met een kleine lepel het vruchtvlees uit 8 passievruchten. Breek de schuimkransjes in grove kruimels en spatel deze, samen met de passievruchtpulp, luchtig door de slagroom. Schep het mengsel in de 8 openingen van de siliconen vorm of in 8 kleine bakjes. Laat ca. 1,5 uur in de vriezer opstijven.

Smelt de chocolade in een pannetje dat in een iets grotere pan heet water hangt (au bain-marie). Laat afkoelen. Klop de rest van de slagroom en spatel de afgekoelde chocolade erdoor. Verdeel over 8 borrelglasjes en laat ca. 1 uur in de koelkast opstijven.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de vellen filodeeg op de vouwlijnen door en snijd de banen vervolgens doormidden zodat u 6 gelijke rechthoeken krijgt. Bestrijk ze met een kwastje met losgeklopt ei en leg er een rechthoek bovenop. Druk goed aan. Bestrijk nogmaals met ei en snijd ze diagonaal doormidden. Strooi er tot slot 4 el kokos over. Leg ze op een met bakpapier bedekte bakplaat en bak ze in het midden van de oven in 8-10 minuten goudbruin. Laat de koekjes afkoelen en bestrooi dun met 2 el poedersuiker. U hebt 3 koekjes p.p. nodig, dus u houdt er een paar over. De koekjes breken snel, dus het is handig om wat reserve te hebben.

Doe de resterende kokos in een kom, schenk er 4 eetlepels heet water bij en laat even wellen. Rasp de groene schil van de limoenen en pers ze uit. Meng het rasp, het sap, de kokos en 6 eetlepels poedersuiker door de mascarpone.

Bestrooi 8 grote borden met poedersuiker. Leg op elk bord een koekje. Beleg ieder koekje met een schepje mascarpone mengsel, bedek met het tweede koekje, schep er weer wat mascarpone op en leg er het laatste koekje op. Neem vlak voor het opdienen het passievruchtroomijs uit de vriezer. Duw het ijs uit de vormpjes en leg op de borden. Schep de pulp van de resterende passievruchten erover. Zet tot slot een borrelglasje chocolade-sinaasappelcrème op elk bord.