



## Karnemelkpuddinkje met mangosaus, florentijnskoekje en mini tompoesjes

Datum: 06-01-2014  
Type gerecht: Nagerecht  
Samengesteld door: Frank Theeuwen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Karnemelkpuddinkje:**

- 3 dl slagroom
- 9 eetl. slagroom
- 300 g suiker
- 15 gr gelatine
- 3 eetl. water
- 2 vanille stokjes
- 6 dl karnemelk

#### **Mangosaus:**

- 2 mango's
- 3 eetl. poedersuiker

#### **florentijnskoekje:**

- 80 g gekonfijte vruchten
- 40 g room
- 15 g boter
- 45 g suiker
- 70 g gepelde amandelen
- 20 g bloem
- 100 g couverture (pure chocolade)
- poedersuiker

#### **Mini tompoesjes:**

- 5 plakjes bladerdeeg
- 100 g suiker
- 40 g maïzena
- 4 eierdooiers
- 0,5 l melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 100 g frambozenpuree
- 1 eiwit
- 150 g poedersuiker
- 1 theel. citroensap

### Bereidingswijze:

#### **Voorbereiding:**

Eerst een ruime bak ijswater maken. Deze heb je later nodig!!

#### **Karnemelkpuddinkje:**

Laat de suiker oplossen in de room. Verhit de oplossing in een pannetje tot aan het kookpunt. Haal de pan van het vuur. Laat de gelatine oplossen in water. Roer de opgeloste gelatine door de room. Giet het mengsel in een kom. Laat het wat afkoelen en roer er de karnemelk door. Snijd de vanillestokjes open schraap het merg eruit en voeg dit aan het puddingmengsel. Plaats het mengsel 20 minuten in de koelkast en roer af en toe. Klop de 9 el slagroom stijf en schep dit onder het puddingmengsel. Vul ingevette vormpjes tot aan de rand met het puddingmengsel. Dek ze af met folie en laat gedurende 2 uur opstijven in de koeling.

#### **Mangosaus:**

Pureer de mango met de poedersuiker in een keukenmachine en zeef de saus.

#### **florentijnskoekje:**

Verwarm de oven voor op 180 graden. Hak de gekonfijte vruchten grof. Hak 35 gr van de

amandelen grof en 35 gr zeer fijn. Doe room, boter en suiker in een pan met dikke bodem en maak roerend warm. Zodra het mengsel begint te verkleuren de vruchten, amandelen en de bloem erbij doen. Goede roeren en van het vuur afhaken. Op een bakblik met bakpapier 16 kleine hoopjes maken. Neem genoeg afstand. Met de vork platdrukken tot koekjes van ongeveer 5 cm groot zijn. Net onder het midden van de oven goudbruin bakken. Laat de koekjes afkoelen. Smelt de couverture au-bain-marie. Bestrijk de koekjes aan de onderzijde met de gesmolten couverture. Bestrooi de koekjes aan de bovenzijde met suikerpoeder.

### **Mini tompoesjes:**

Leg de plakjes bladerdeeg op een ingevet bakblik. Prik de plakjes hier en daar met een vork in. Bak in een oven van 180 graden de plakjes droog. Ze mogen niet goudbruin worden.

Doe de helft van de suiker, de maïzena, eidooiers en 1 dl melk tot een papje roeren. De rest van de melk met de suiker en de vanillesuiker tegen de kook aanbrengen. Al roerende met een klein straaltje de kokende melk bij het dooiermengsel gieten. De massa terug in de pan gieten en al roerend weer tegen de kook aanbrengen. De gebonden roomvla direct van het vuur nemen en af en toe roerend in een bak met ijswater laten afkoelen. Voor het glazuur het eiwit met de poedersuiker, het citroensap en de frambozenpuree krachtig roeren en afgedekt koud wegzetten. Bladerdeeg plakjes doormidden snijden en de helft met de koude roompudding opspuiten. De andere plakjes met de glazuur bestrijken en deze op de pudding plaatsen en het glazuur laten drogen. De tompoezen met een warm met een warm kartelmes in kleine tompoesjes snijden.

### **Opdiene:**

Stort net buiten het midden van een bord het karnemelkpuddinkje giet er een beetje mangosaus overheen en plaats er een florentijnkoekje tegen. Plaats op ieder bord twee mini tompoesjes.