

Ravioli van chocolade met roomijs

Datum:	31-03-2014
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Richard Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Ravioli:

- 600 g chocolade
- 6 dl slagroom
- evt. nootjes naar keuze toevoegen
- 32 wontonvelletjes (uit de toko)
- 2 l jus d’orange
- 400 g suiker
- 2 vanillestokjes
- 2 eieren

Roomijs:

- 5 eidooiers
- 140 g witte basterdsuiker
- 4 dl melk
- 3 dl slagroom

Bereidingswijze:

Ravioli:

Hak de chocolade in stukjes en doe het in een kom. Verwarm de slagroom en giet deze over de chocolade. Laat een paar minuten staan en roer vervolgens tot een pasta (dit noem je een ganache) Steek met kookring rondjes uit de wontonvelletjes. Leg op elk wontonvelletje een el ganache. Smeer de rand in met eigeel. Dek af met een rondje wontonvel. Druk de lucht er goed uit en zorg dat de randen goed sluiten. Verwarm (niet koken) de jus d’orange met de suiker, het vanillestokje en de uitgesneden vanillezaadjes (stokje opengesneden en zaadjes met mesje eruit gehaald). Leg de ravioli’s 2 minuten in de sinaasappelsiroop. Leg 2 ravioli’s per persoon in een diep bord en doe er wat van de sinaasappelsiroop overheen.

Roomijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker. 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 de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.