



Hemelse Modder en Sabayon met aardbeien

Datum: 28-04-2014
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Hemelse Modder:

- 75 g roomboter
- 4 eieren
- 2 eetl. suiker
- 150 g pure chocolade
- 120 g melk chocolade

Sabayon met aardbeien:

- 500 g aardbeien
- 4 eieren
- 3 eetl. (witte basterd) suiker
- 100 ml sinaasappellikeur

Bereidingswijze:

Hemelse Modder:

De boter en de beide chocoladesoorten samen “au bain-marie” smelten. Als het mengsel gesmolten is van het vuur laten afkoelen (niet geheel laten opstijven). Intussen de eierdooiers zorgvuldig scheiden van het eiwit. De dooiers, de twee lepels suiker en een lepel warm water (om de suiker te smelten) goed roeren tot een glad papje. Daarna de eiwitten goed stijf kloppen of mixen. Vervolgens eerst het eigeel-mengsel door de afgekoelde chocolade mengen en daarna pas het geklopte eiwit (niet roeren maar scheppen!). In vormen gieten en laten opstijven in de koelkast.

Sabayon met aardbeien:

Kroontjes van aardbeien verwijderen en aardbeien voorzichtig wassen en in vergiet laten uitlekken. Aardbeien halveren en over 8 kommetjes / wijnglazen verdelen. In pan ruim water aan de kook brengen. Eieren splitsen, in hittebestendige kom eierdooiers (eiwit wordt niet gebruikt) en suiker ca. 5 minuten met mixer kloppen, tot mengsel lichtgeel en romig is. Vuur zeer laag zetten, zodat water onder het kookpunt blijft. Kom op pan zetten (bodem mag het water niet raken) en likeur al kloppend met mixer geleidelijk bij dooiermengsel schenken. Mengsel 10-15 minuten blijven kloppen, tot sabayon gebonden en luchtig is. Sabayon over aardbeien scheppen.