

Filodeegbakjes met aardbeienijs en mangomousse met frambozencouli

Datum:	24-11-2014
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Mangomousse:
- 450 g mango vruchtvlees
- 2 eierdooiers
- 75 g witte basterdsuiker
- 0,75 dl zoete witte wijn
- 5 blaadjes witte gelatine
- 2 dl room
- citroensap

Aardbeienijs:
- 2 vanillestokjes
- 250 g aardbeien
- 2,5 dl room
- 2 eierdooiers
- 150 g witte basterdsuiker
- 1 eetl. Grand Marnier
- citroensap

Frambozencouli:
- 250 g frambozen
- 50 g suiker

Filodeegbakjes:
- filodeeg
- boter
- poedersuiker
- grof gesneden pure chocolade

Bereidingswijze:

Mangomousse:

Schil de mango en pureer het vruchtvlees met de staafmixer. Roer au bain-marie de eidooiers los met de suiker en de witte wijn en laat dit binden. Voeg de in koud water geweekte gelatine toe en laat dit oplossen. Neem de kom van het vuur. Zeef de mangomousse, voeg dit aan het eimengsel toe en roer dit goed door. Breng op smaak met citroensap. Koel het mengsel terug (op ijswater). Als de massa lobbig is, spatel er de geslagen room door. Vul nu 8 timbaaltjes en zet deze in de koeling om op te stijven.

Aardbeienijs:

Snijd de vanillestokjes in de lengte door, haal het merg eruit en voeg dit bij de helft van de room. Laat dit 20 minuten op laag vuur trekken. Regelmatig roeren om velvorming te voorkomen. Maak de aardbeien schoon en breng ze met 1 eetlepel Grand Marnier aan de kook. Pureer hierna de aardbeien met behulp van een staafmixer. Meng au bain-marie de eidooiers, de vanilleroom, de suiker en de aardbeienpuree goed door elkaar. Laat het door de warmte binden en breng op smaak met citroensap. Laat het op ijswater afkoelen. Draai er in de ijsmachine ijs van. Sla de rest van de room stijf en voeg dit bij het ijs op het moment dat het ijs in de ijsmachine lobbig is geworden. Als het ijs gereed is bewaar het tot gebruik in de vriezer.

Frambozencouli:

Kook 250 gram frambozen met 50 gram suiker in tot de gewenste dikte. Laat afkoelen en zeef het.

Filodeegbakjes:
Bestrijk het filodeeg met gesmolten boter en bestrooi ze met poedersuiker. Gebruik kleine bakjes als vorm. Leg de bewerkte filodeegvellen in de bakjes en bak en karamelliseer de filodeegbakjes in de oven op 200 graden tot ze mooi lichtbruin van kleur zijn. Laat afkoelen.

Presentatie:
Plaats op het bord een filodeegbakje. Strooi op de bodem van het bakje wat grof gesneden pure chocolade en leg hier een bol aardbeienijs op. Snijd de mangomousse langs de randen los en leg deze op het bord. Schenk hier de frambozencouli op en garneer het bord verder met enkele druppels couli en wat chocolade.