

Choco kroketten met ijs

Datum: 26-10-2015
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vulling:
- 1,5 blaadjes gelatine
- 0,5 vanillestokje
- 100 ml slagroom
- 50 ml melk
- 25 g suiker
- 1,5 eidooiers
- 200 g pure chocolade

Panade:
- 2,5 eiwitten
- 1 eetl. aardappelzetmeel
- 100 g paneermeel

Zoete mayonaise:
- 1 eidooier
- 22 ml slagroom
- 22 g vanillesuiker
- 27 g zachte boter

Roomijs:
- 5 eidooiers
- 140 g witte basterdsuiker
- 0,4 l melk
- 300 ml slagroom

Bereidingswijze:

Vulling:
Week de gelatine in ruim koud water. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng de slagroom met de melk, de helft van de suiker en het vanillemerg aan de kook. Roer de eidooiers met de resterende suiker glad. Giet de kokende room over de eidooiers en meng goed door. Giet de saus terug in de pan en gaar de saus, al roerende zonder te koken, met een spatel tot yoghurtdikte. Knijp de gelatine uit en los op in de saus. Hak de chocolade en giet de warme saus erop. Meng tot de chocolade helemaal is opgelost. Bekleed een bakvorm met plasticfolie. Giet de ganache in de bakvorm. Laat de ganache even afkoelen en zet circa 2 uur in de koelkast. Snijd de ganache in kleine rechthoeken.

Panade:
Klop het eiwit los en meng het aardappelzetmeel erdoor. Wentel de chocoladekroketten door het eiwit met zetmeel en vervolgens door het paneermeel en zet circa 5 minuten in de vriezer. Paneer nog een keer.
Verhit de olie tot 180 °C en frituur de kroketten voorzichtig tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Zoete mayonaise:
Verwarm de slagroom en de vanillesuiker in een pan. Roer de eidooiers los. Schenk de warme room

op de eidooiers en roer goed door. Giet de saus terug in de pan en gaar de saus, al roerende zonder te koken, met een spatel tot crème. Haal de pan van het vuur en meng de boter erdoor. Serveer de mayonaise bij de chocoladekroketten.

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.