



Choco toet met sabayon

Datum: 12-12-2016
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Choco toet:

- 200 g pure chocolade
- 70 g echte boter
- 200 g Marsepein
- 90 g eidooier
- 170 g eiwit
- 95 g suiker
- 90 g bloem

Sabayon:

- 6 eidooiers
- 1 snufje zout
- 62 g suiker
- 125 ml Sauternes (of andere zoete dessertwijn)

Bereidingswijze:

Choco toet:

Chocolade en boter au bain-marie smelten. Eiwit en gefaseerd suiker toevoegend opkloppen. Eigeel en marsepein opkloppen. Alles mengen, daarna bloem toevoegen en erdoor heen spatelen. Vervolgens in cupcakes doen en 9 minuten op 190 graden bakken.

Sabayon:

DIT MOET op laatste moment gebeuren!! Klop de eidooiers met een snufje zout en de suiker au bain-marie in een glazen kom. Voeg zodra de eidooiers lichtgeel van kleur zijn de wijn toe onder continu kloppen met een garde. Blijf kloppen tot de sabayon zo dik is dat een acht die je door de massa trekt blijft liggen. Haal de kom van het vuur en klop nog circa 2 minuten. Serveer de sabayon over het rode fruit