

Sushi van flensjes met bergamot, banaan en ananas en bailey's karamel

Datum:	10-04-2017
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Frans Winkelmolen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Garnering:
- 2 bananen
- 0,5 ananas
- abrikozenjam

Flensjes:
- 5 dl melk
- 6 eieren
- 50 gr fijne kristalsuiker
- 250 g bloem
- zout

Bergamotcrème:
- 6 blaatjes gelatine
- 2,5 dl slagroom
- 2,5 dl melk
- 200 g fijne kristalsuiker
- 230 g gepasteuriseerde eidooiers
- 2 theel. bergamot-essence
- 5 dl lobbig geslagen slagroom

Bailey's karamel:
- 50 g fijne kristalsuiker
- 1 d Bailey's
- 20 g boter
- 0,5 dl slagroom

Amandelgalettes:
- 60 g geschaafde amandelen
- 100 g kristalsuiker
- 80 g glucosestroop
- arachideolie

Bereidingswijze:

Amandelgalettes:

(10 pers.) Bruneer de amandelen in een droge tefalpan. Kook de kristalsuiker en glucosestroop op matig vuur lichtbruin. Roer er van het vuur af de nog warme amandelen door. Bestrijk 2 vellen vetvrij papier met arachideolie. Leg 1 vel op een warme bakplaat, giet er de warme noga op en bedek het met het andere vel. Rol de noga met een deegroller dun uit. Steek meteen daarna 10 repen uit de nog warme noga (2 x 15 cm).

Flensjes:

Roer de melk, eieren en suiker door elkaar en roer er de gezeefde bloem met een snufje zout door tot het een glad beslag is. Meng de gesmolten boter door het beslag en zet het een half uur koel weg. Bak van het beslag 4 dunne flensjes en bak ze aan beide kanten goudgeel. Laat ze afkoelen.

Bergamotcrème:

Week de gelatine in koud water. Verwarm de room met de melk, suiker en eidooiers tot 85 graden,

zodat ze licht bindt. Roer de uitgeknepen gelatine erdoor en laat de massa afkoelen tot ze lobbig is. Voeg de bergamot-essence toe en spatel de geklopte room erdoor. Laat de crème circa 1 uur in de koeling opstijven. Leg elk flensje op plasticfolie, spuit er een streep bergamotcrème op en rol strak op tot een rolletje van max. 2 cm doorsnee. Vries de rolletjes kort aan zodat ze snijdbaar zijn.

Bailey's karamel:
Karamelliseer de suiker en blus af met de Bailey's. Roer de boter en de room erdoor en laat tot sausdikte inkoken.

Garnering:
Snijd de banaan in plakjes en de ananas in blokjes. Verwarm de confiture, voeg water toe naar gelang de dikte van de confiture en wrijf door een zeef.

Presentatie:
Snijd kleine torentjes van de rolletjes (5 cm. hoogte) en verdeel ze diagonaal op vier borden (3 pp.). Dresseer de krokante amandelgalette er in de lengte overheen. Leg op elk torentje een plakje banaan met daarop wat ananasblokjes. Glaceer met gesmolten en gezeefde abrikozenjam. Druppel de Bailey's karamel er omheen.