Chocolademousse met aardbeienijs, slagroom en verse aardbeien

Datum:	13-05-2019
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Frans Winkelmolen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Aardbeienijs:

- 200 ml volle melk
- 200 ml slagroom
- 8 eieren
- 180 g fijne tafelsuiker
- 750 g verse aardbeien, afgespoeld
- 50 g poedersuiker
- 1 citroen voor sap
- 200 g clotted cream

Chocolademousse:

- 150 g pure chocolade 78%
- 2 middelgrote eieren
- 50 g witte basterdsuiker
- 200 ml verse slagroom

Bereidingswijze:

Aardbeienijs:

Giet de slagroom en de melk in een pan. Breng tegen het kookpunt aan. Neem de pan van van het vuur en zet hem weg.
Klop in een grote kom de eierdooiers met de fijne tafelsuiker tot een luchtig, lichtgeel mengsel. Giet de melk en room al roerend bij dit dooier-suikermengsel.
Giet het custardmengsel in een zware pan of au bain-mariepan. Laat al roerend koken op een laag vuur tot het mengsel aan de achterkant van de lepel blijft hangen (Laat het mengsel onder geen beding aan de kook komen omdat het dan zal schiften). Giet door een fijne zeef in een grote kom en laat afkoelen.
Doe de aardbeien in een blender met de poedersuiker, het citroensap en 150 ml water. Draai tot een glad mengsel en giet dat door een zeef.
Spatel het aardbeienmengsel door het afgekoelde custardmengsel. Giet alles in een ijsmachine en laat draaien. Voeg zodra het mengsel samenkomt de clotted cream toe. Laat verder draaien tot het mengsel glad wordt. Zet in de diepvries tot het stevig is.

Chocolademousse:

Hak de chocolade fijn. Laat de chocolade in ongeveer 5 minuten au bain-marie smelten in een kom boven een pan kokend water. Roer af en toe. Neem de kom van de pan. Splits de eieren. Klop het eiwit met de helft van de suiker met een mixer ongeveer 5 minuten totdat het glanzende stijve pieken vormt. Doe de slagroom in een ruime kom en klop in ongeveer 3 minuten stijf. Klop de

eidooiers los met een garde. Roer de rest van de suiker erdoor. Roer de gesmolten chocolade door het eidooier-suikermengsel. Spatel het door de slagroom. Spatel het eiwit snel en luchtig in delen door het chocolademengsel. Schep de chocolademousse in glazen, potjes of coupes, dek af met vershoudfolie en laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.