

Créme brûlée met pure chocolade en mascarponeroom

Datum: 13-11-2024
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Oscar Aarns
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Créme brûlée:
- 1 l Debic Crème Brûlée Bourbon
- 150 g pure chocolade
- 100 g rietsuiker
- 300 g Debic Room Plus Mascarpone
- 20 g suiker
- 10 bladerdeegwafeltjes
- 20 g cacaonibs
- 10 muntblaadjes

Biscotti:
- 150 g suiker
- 2 theel. citroenrasp
- 1 theel. vanille
- 2 eieren
- 250 g bloem
- zout
- 0,5 theel. bakpoeder
- 100 g chocolade
- 100 g amandelen, liefst met vlies

Irish coffee::
- 1 l verse slagroom (125 ml per glas)
- 8 theel. donkere basterdsuiker (1 theelepel per glas)
- 480 ml Irish whiskey (60 ml per glas)
- 2 l espresso (250 ml per glas)
- 8 theel. cacaopoeder (1 theelepel per glas)

Bereidingswijze:

Crème brûlée:

Verwarm de Debic Crème Brûlée tot 70 graden en smelt er de chocolade in. Verdeel over schaaltjes en laat opstijven in de koelkast. Klop de Debic Room Plus Mascarpone luchtig op, samen met de suiker. Bewaar in een goed afgesloten bak.

Bestrooi de helft van elk schaaltje crème brûlée met rietsuiker en karamelliseer met een brander. Schik bladerdeegwafeltje op het schaaltje. Plaats daarna een quenelle mascarponecrème op het wafeltje. Werk af met cacaonibs en een muntblaadje.

Biscotti:

Meng in een kom de bloem, het bakpoeder, de vanille, de suiker, het zout en de citroenrasp. Klop de eieren los in een kopje en voeg ze dan bij het bloemmengsel. Kneed kort door en voeg er de vulling aan toe. Meng even goed door en vorm er 2 worsten van die de lengte van je bakplaat hebben. Leg de worsten op een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze iets aan. Zorg voor voldoende tussenruimte, want ze lopen nog iets uit.

Bak de koeken 35 minuten in een voorverwarmde oven van 150 graden. Haal ze uit de oven en snijd er direct plakjes van 1 1/2 tot 2 cm van. Leg die weer terug op de bakplaat en zet ze in de oven. Zet na 10 minuten de oven uit en zet de deur op een kier. Laat ze volledig afkoelen.

Irish coffee:
Klop de slagroom met een garde of handmixer niet stijf, maar zo dik dat de slagroom nog net van de lepel afloopt.

Spoel de Irish coffee glazen om met heet water en verdeel de basterdsuiker en de whiskey erover. Schenk de vers gezette espresso koffie erbij en los de suiker al roerend op. Houd de lepel met de bolle kant naar boven vlak boven het glas en schep met je andere hand voorzichtig de slagroom via de lepel in het glas. Bestuif tot slot de koffie met wat cacaopoeder.