

Chocolademousse met vanille ijs

Datum: 10-12-2025
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Chocolademousse:
- 250 g pure chocolade
- 500 ml flora room
- 35 g suiker

Kletskoppen:
- 25 g plantaardige boter
- 100 g witte basterdsuiker
- 50 g bloem
- 3 g kaneel
- 30 ml water
- 40 g amandelen
- snuf zout

Garnering:
- 0,5 bakje basil cress
- 200 ml biologisch perensap
- 50 g suiker
- 2 g agar agar
- 10 g citroensap

Vanille ijs:
- 1 vanillestokje, in de lengte opengesneden
- 500 ml volle of halfvolle melk
- 5 eierdooiers
- 150 g suiker
- 250 ml slagroom

Bereidingswijze:

Chocolademousse:

1. Doe de chocoladedruppels in een hittebestendige kom.
2. Zet de kom op een pan met een bodempje heel zacht kokend water. De bodem van de kom mag het water niet raken. Laat de chocolade (onder af en toe roeren) smelten.
3. Neem de kom van de pan en laat de chocolade 5 minuten afkoelen.
4. Klop de slagroom samen met de suiker stijf in een grote kom. De slagroom moet lobbig zijn, dan wordt de chocolademousse het lekkerst!
5. Spatel de gesmolten chocolade voorzichtig door de slagroom. Blijf net zo lang door elkaar spatelen tot alle slagroom en chocolade goed gemengd is.
6. Voeg er nog een snuf zeezout aan toe en roer nog een keer goed door elkaar.
7. Verdeel over de glazen en zet minimaal 1,5 uur in de koelkast om op te stijven.

Kletskoppen:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.

2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Hak de amandelen.
4. Meng de plantaardige boter met de witte basterdsuiker en het snufje zout in een kom.
5. Voeg de bloem, kaneel, gehakte amandelen en water toe. Meng tot een egaal geheel.
6. Verdeel het beslag in 10 kleine hoopjes op de met bakpapier beklede bakplaat.
7. Laat voldoende ruimte tussen de hoopjes beslag, want tijdens het bakken lopen de kletskoppen uit.
8. Zet de bakplaat in de oven en bak voor 10 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven. Houd de kletskoppen goed in de gaten, ze verbranden snel!
9. Laat de kletskoppen afkoelen.

Perengel:
1. Bekleed een bakplaat met slagersfolie.
2. Doe het perensap met de suiker en het citroensap in een steelpan en breng aan de kook.
3. Voeg al roerende met een garde de agar agar beetje voor beetje toe.
4. Stort het mengsel op de beklede bakplaat, vraag de culinair coach voor extra uitleg.
5. Koel gedurende 15 minuten terug in de koelkast.
6. Steek vormpjes naar keuze uit.

Vanille ijs:
1. Schraap de zaadjes met een theelepel of mes uit het vanillestokje. Breng de melk met het vanillestokje én de zaadjes tegen de kook aan en laat het ± 15 min. trekken. Door de melk zachtjes te verwarmen (niet laten koken), wordt het aroma van het vanillemerg beter opgenomen door de melk. Neem de pan van het vuur en zeef de melk.
2. Klop de eierdooiers en de suiker 10-15 min. met een garde tot een romige crème die als een breed lint van de garde loopt. Schenk nadat je het ei/suiker-mengsel romig hebt geklopt, al kloppend de hete vanillemelk in een dunne straal bij het dooiermengsel.
3. Schenk alles terug in de pan. Om een optimale binding te krijgen, wordt het dooiermengsel verwarmd, waardoor de dooiers garen. Doe dit op zo laag mogelijk vuur en onder voortdurend roeren met een houten lepel, zodat alles gelijkmatig warm wordt en bindt. Roer ook goed over de panbodem, zodat het mengsel zo min mogelijk ‘aanzet’. De binding of dikte van de vla is goed als de eierdooiers gaar zijn. Dit kun je testen door met je wijsvinger een horizontale streep over de houten lepel te trekken. Als de streep blijft staan, zijn de dooiers gaar. Als de streep meteen vanuit de zijkanten wegzakt, ga dan nog even door met verwarmen en roeren. Met een digitale thermometer kun je de binding snel en eenvoudig testen. De dooiers in de vla zijn gaar bij 80 graden.
4. Schenk de vla uit de pan in een metalen kom en roer er de slagroom door. Laat onder regelmatig roeren afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de vla nog een uur in de koelkast.
5. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai het in ongeveer 1 uur tot ijs.

À la minute:
1. Neem de glazen chocolademousse uit de koeling.
2. Garneer met de kletskop, perengel en de basil cress.