Chocolademouse a la Safari

Datum: 15-12-2003
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Creme:
- 2 dl volle melk
- 0,5 dl Safari
- 3 eierdooiers
- 35 gram suiker
- 2 blaadjes gelatine

Mousse:
- 150 gram chocolade
- 3 eiwitten
- 25 gram suiker
- 0,5 dl safari
- 4,5 blaadjes gelatine
- 3 dl slagroom (lobbig geklopt)

Chocoladeblaadjes:
- 150 gram chocolade

Garnering:
- Poedersuiker
- cacopoeder
- 0,5 reep witte chocolade (geschaafd)

Bereidingswijze:

Creme:
Breng melk en safari aan de kook en week de gelatine. Klop de eidooiers met de suiker lichtgeel en schuimig. Voeg al roerende de warme melk bij de eidooiers en verwarm deze au bain marie. Voeg de uitgeknepen gelatine toe en blijf kloppen tot massa begint te binden. Klop daarna koud en zet in koelkast.

Mousse:
Smelt de chocolade au bain marie. Sla eiwitten met suiker stijf. Breng safari aan de kook en los er van het vuur af de voorgeweekte blaadjes gelatine in op. Spatel de gesmolten chocolade door de lobbig geslagen room en hier weer de eiwitten en de afgekoelde safari door. Mousse in de koelkast zetten.

Chocoladeblaadjes:
Smelt de chocolade au bain marie. Leg bakpapier op bakplaat of grote snijplank en zet dit vast. Smeer de chocolade dun uit over het papier (ca 2 mm dikte). Trek met een mes vast de gewenste vormen in de chocolade. Laat afkoelen en hard worden in koelkast.

Garnering:
Plaats een blaadje chocolade op groot bord. Schep met een ijsbollepel een bol mousse hierop. Leg het tweede chocoblad erop of steek het erin. Decoreren met geraspte witte chocolade. Bestrooi rand van bord met cacaopoeder. Schep wat crème rond de feuillete.