



TENDENS

Espuma puur afgewerkt met chocolade sponscake

Ingrediënten (voor 4 personen):

Espuma puur

- 150 gr volle room
- 60 gr dooier
- 60 gr suiker
- 160 gr extra bittere chocolade in stukjes
- 500 gr eiwit

Chocolade sponscake

- 190 gr eiwit
- 120 gr amandelpoeder
(puur amandelpoeder, geen mengeling)
- 120 gr dooiers
- 120 gr suiker
- 30 gr bloem
- 18 gr cacaopoeder

Decoratie naar keuze

Geplette pistachenootjes, pure chocoladeschilfers,...
Justine gebruikt ook atsinacress, maar dit kan je vervangen door muntblaadjes.

Culinair 'gereedschap'

- Garde
- Blender
- Thermometer
- Staafmixer
- 2 Espumaflessen
- 4 Gasbommetjes voor espumaflessen
- Kleine isomobekertjes (1 per persoon)
- Microgolfoven
- En een kookfornuis!

Bereiding

Start met de espuma puur

- Meng de room, de suiker en het eigeel samen in kom. Gebruik een garde om alles te mengen.
- Verwarm het mengsel al kloppend tot exact 84° (op een middelmatig vuur, niet te hoog).
- Van zodra je een temperatuur van 84° bereikt, giet je het mengsel over in een koude pot.
- Meng de chocolade eronder zodat het een emulsie vormt.
- Voeg het eiwit toe en meng voorzichtig. Het mengsel zal iets stugger worden, maar dat is normaal.
- Ga er even met de staafmixer door totdat alle klontertjes opgelost zijn.
- Giet het mengsel in een espumafles.
- Schud goed en laat de fles een kwartiertje rusten in de koelkast

Ondertussen kan je starten aan het tweede deel van het gerecht, de chocolade sponscake.

- Mix de 6 ingrediënten in een keukenblender en mix.
- Zeef het geheel en giet in een espumafles.
- Schud de fles goed en laat 15 minuten rusten in koelkast.
- Haal de fles met de sponscake uit de koelkast, schudt nog eens goed en vul een isomobekertje met de emulsie.
- Plaats het bekertje 40 seconden in de microgolfoven en laat afkoelen.
- Ondertussen breng je de espuma puur aan op het bord (de fles eerst schudden!).
- Vervolg haal je de sponscake uit het isomobekertje. Plaats deze naast de espuma puur op het bord.
- Werk af met decoratie naar keuze.

SMAKELIJK!