

Dame Blanche Matcha



Ingredienten

Voor de matchacake:

- 125 g boter
- 150 g Poedersuiker
- 25 ml vanille-olie
- 3 eieren
- 50 g amandelpoeder
- 30 ml Melk
- 100 g bloem
- 15 g matchapoeder
- 3 g bakpoeder
- 50 g donkere chocolade, grof gehakt

Voor de chocoladesaus:

- 100 ml room
- 100 g donkere chocolade
- 150 g witte chocolade
- 5 g matchapoeder
- 1 vanillestokje
- 200 g room
- 30 g Suiker
- 100 g crumble
- 0.5 el cacaopoeder
- 250 g vanille-ijs

Bereiding

Matchacake:

- Klop voor de matchacake de boter, poedersuiker en de olie op en voeg de eieren een voor een toe. Voeg dan het amandelpoeder en de melk toe.
- Zeef de bloem, het matchapoeder en bakpoeder boven het mengsel en mix tot een glad geheel. Meng de grof gehakte donkere chocolade erbij.
- Giet het mengsel in een cakeblik en bak 45 minuten in de oven.

Chocoladesaus:

- Breng voor de chocoladesaus de room aan de kook. Giet de hete room over de chocolade en meng tot een geheel.
- Zorg dat de saus warm blijft voor het serveren.

- Smelt de witte chocolade au bain-marie en meng met het matchapoeder (houd wat achter voor later).
- Smeer het mengsel met een spatel dun uit op een vel bakpapier en laat opstijven in de koelkast.
- Snijd de matchacake in mooie vierkante plakjes.
- Snijd het vanillestokje open en schraap er een beetje merg uit. Meng dit met het vanille-ijs.
- Klop de room met de suiker half op en meng er ook wat vanille door.
- Meng een 1/2 eetlepel cacaopoeder door de gebakken crumble.

Serveren:

- Leg de crumble op het bord met daarop 2 grote bollen of quenelle's vanille-ijs. Lepel er wat opgeklopte room naast.
- Schik er een plakje matchacake naast en bestrooi met nog wat matchapoeder.
- Breek de 2 soorten chocolade in mooie stukken en lepel er op het laatste moment de warme chocoladesaus tussen.

Recept naar Sergio Herman.