

4 verschillende dessertjes met chocolade

Ingrediënten

mousse:

- 6 st eierdooiers
- 90 g Water
- 140 g Suiker
- 420 g chocolade (fondant)
- 190 g room
- 650 g room

oor de taartjes:

- 200 g amandelpoeder
- 300 g Suiker
- 70 g bloem
- 250 g eiwitten
- 180 g boter
- 50 g chocolade (fondant)
- 1 sn Zout

voor de crumble:

- 225 g boter
- 225 g Bruine suiker
- 225 g amandelpoeder
- 225 g bloem
- 30 g cacao
- 1 sn Zout

voor de krokant:

- 250 g glucose
- 250 g suiker (isomalt)
- 400 g fondant
- 200 g chocolade (fondant)

voor de sabayon:

- 100 g muskaatwijn
- 100 g eidooier
- 65 g Suiker
- 1 el cacaopoeder
- 250 g room

Bereiding

bron Njamtv:

voor 14 personen:

Maak de chocolade mousse:

Klop het water met de eidooiers los, voeg de suiker toe. Breng het mengsel tot een temperatuur van 85°C, giet in de keukenrobot en klop luchtig in ca. 10 minuten.

Smelt voor de ganache de chocolade druppels in de magnetron. Breng 190g room aan de kook en roer door de gesmolten chocolade. Meng het chocolademengsel door de ganache. Klop 650g room lobbijg en spatel door het beslag. Laat de mousse 3 u opstijven in de koelkast.

Maak de chocolade taartjes:

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng het amandelpoeder, de suiker en bloem in de keukenmachine. Voeg de eiwitten toe en laat draaien. Smelt de boter en roer de chocolade erdoor, voeg toe aan het beslag. Giet het beslag in een spuitzak en vul 28 vormpjes voor de helft. Bak de taartjes 10 minuten in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen.

Maak de chocolade crumble:

Verwarm de oven voor op 150°C. Roer de boter los, voeg de suiker en amandelpoeder toe en kneed tot een deeg. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng goed. Rol het deeg uit. Leg de crumble op een bakplaat en bak 30 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de crumble afkoelen.

Maak de chocoladekrokant:

Verwarm de oven voor op 160°C. Kook de glucose en fondant op tot 155°C. Voeg de isomalt en fondant toe en kook op tot 140°C. Voeg de chocolade druppels toe, meng goed door elkaar en stort uit op een siliconen bakmatje. Laat 5 minuten uitharden. Breek de krokant in stukken en maal fijn in de blender. Strooi het poeder door een zeef uit op een siliconen bakmatje. Plaats 2 minuten in de voorverwarmde oven en verwijder het bakmatje.

Maak de sabayon:

Klop de eidooiers met de wijn en suiker tot 85°C. Klop de cacaopoeder erdoor en giet in een glazen kom. Laat afkoelen. Klop de room lobbijg op en spatel onder de afgekoelde sabayon. Zet de sabayon voor het serveren in de koelkast.

Werk af:

Verdeel de crumble over de borden en trek er een streepje sabayon naast. Leg er 2 taartjes op en plaats het krokant ernaast. Werk af met een streepje chocolade mousse.