

Millefeuille van chocoladekrokantjes met mangomousse en honing-saffraankaramel.

Ingredienten

Benodigdheden 4 personen:

- 4 stuks bricvellen
- 1 el. cacaopoeder
- 50 gr. boter

Voor de mousse:

- 2 rijpe mangos
- 5 dl. slagroom
- 2 stuks gelatineblaadjes
- 100 gr. Suiker
- 3 stuks eiwitten

Voor de saus:

- 100 gr. Suiker
- 50 gr. honing
- 20 cl. Water
- 20 gr. boter
- 1 zakje saffraandraadjes

Bereiding

Schil de mango's en houd de helft apart als garnituur. Snij het overige vruchtvlees in stukken.

Warm 1/3 van de room op met de mango en mix tot een gladde puree.

Week de gelatineblaadjes in ijskoud water en meng dit onder de nog warme mangopuree.

Laat dit afkoelen tot kamertemperatuur.

Klop de room 3/4 stijf en spatel dit onder de mangopuree. Klop vervolgens de eiwitten stijf met de suiker en spatel dit eveneens onder de mangopuree. Laat alles opstijven in de koelkast.

Snij 12 gelijke rechthoeken van +/- 6 x 3 cm. uit de bricjes, bestrijk ze met de gesmolten boter en bestrooi ze met cacaopoeder.

Bak ze tussen twee vellen bakpapier en tussen twee bakplaten met een gewicht op, gedurende +/- 5 minuten op 180°.

Doe de honing in een pannetje, voeg er de suiker aan toe en laat dit zachtjes karameliseren. Neem van het vuur en blus met water. Voeg er de boter en de saffraandraadjes aan toe en laat dit afkoelen.

Schik vier bricjes op een bordje, spuit er met behulp van een spuitzak de mangomousse op, en vervolgens weer een bricje.

Herhaal deze handelingen 2 maal.

Druppel de saffraankaramel errond en werk af met wat verse mango en een blaadje munt.