

# Oosterse chocoladesneeuwbal



## Ingredienten

**Voor 4 personen:**

**Voor de sneeuwbal:**

- 200 gram witte chocolade

**Voor de chocolademousse:**

- 5 dl room 40%
- 6 eiwitten
- 10 gram griessuiker
- 300 gram witte chocolade
- 2 gelatineblaadjes

**Voor de fruitcaramel:**

- 1 baby ananas
- 10 gram verse gember
- 2 sinaasappelen
- 1 yuzu, citrusvrucht

**Voor de pralin:**

- 50 gram pasta van sesamnootjes
- 25 gram amandelpralin
- 25 gram melkchocolade
- 2 gram sanchopeper

**Voor de karamel:**

- 40 gram glucose
- 90 gram griessuiker
- 25 gram rijstazijn
- 12 gram sojasaus
- 30 gram Water
- 40 gram boter

## Bereiding

### Sneeuwbal:

Tempereer de chocolade, giet 8 halve balletjes en laat deze opstijven in de koelkast.

Haal ze uit de vorm en bestrijk met de resterende chocolade voor het verkrijgen van het sneeuwbaaleffect

### Fruitekaramel:

Snij de ananas in dobbelsteentjes en konfijt deze in een weinig suikercaramel.

Voeg de gember toe en blus met het sap van één sinaasappel.

Snij de tweede sinaasappel en de Yuzu vrucht in stukjes en meng deze onder de karamelsiroop.

### Chocolademousse:

Neem 1 dl. van de room en smelt hierin de witte chocolade au bain marie.

Klop de rest van de room half op en zet in de koelkast.

Klop de eiwitten samen met de suiker stijf en zet eveneens in de koelkast.

Week de gelatineblaadjes in koud water, meng onder de gesmolten chocolade.

Spatel de koude opgeklopte room voorzichtig eronder, alsook het opgeklopte eiwit.

Laat alles opstijven in de koelkast

### Praliné:

Meng de pasta van de sesamnootjes met de amandelpraliné en de sanchopeper en voeg hierbij getempereerde melkchocolade.

Meng alles en doe in een spuitzak.

### Karamelsaus:

Maak een goudgele karamel van de glucose en de griessuiker, blus met rijstazijn, sojasaus en het water.

Meng de boter erbij en hou warm.

### Bordschikking:

Spuut een weinig praliné in een diep bord, plaats hierop de halve chocoladebol en vul hem een beetje met de resterende praliné.

Leg hierop de fruitkaramel en spuit de chocolademousse er bovenop.

Sluit de halve bol met de andere helft en gebruik het resterende fruit als garnering op het bord.

Smelt aan de tafel de chocoladebol open door er een weinig wazme karamelsaus over te gieten.