

Souffle van chocolade met rabarber, passievrucht en sesam



Ingredienten

Voor de creme patissiere:

- 160 g eidooiers
- 75 g Suiker
- 20 g maÃzena plus
- 25 g bloem
- 0.5 l Melk
- 0.5 vanillestokje
- 120 g bittere chocoladecallets
- 100 g eiwit
- 30 g Suiker

Voor de rabarber:

- 2 rabarberstengels
- 500 g Suiker
- 500 g Water
- zeste van limoen (naar smaak)

Voor de passiecreme:

- 175 g boter
- 125 g sap van passievruchten
- 130 g Suiker
- 105 g eieren
- 25 g maÃzena plus
- 200 g Griekse yoghurt

Voor het ijs van zwarte sesam:

- 85 g Suiker
- 9 eidooiers
- 500 g Melk
- 0.5 vanillestokje
- 300 g room
- 100 g sesampasta

Voor de passiemousse:

- 65 g sap van passievruchten
- 0.5 gelatineblaadje
- 100 g eiwit
- 65 g Suiker
- 200 g Griekse yoghurt

Voor de passiemeringue:

- 125 g Water
- 125 g sap van passievruchten
- 40 g albumina
- 125 g bloedsuiker

Voor de flan van passie en basilicum:

- 450 g sap van passievruchten
- 350 g Suiker
- 300 eieren
- 14 g gelatine
- 400 g boter
- 1 bosje basilicum

Bereiding

Crème patissière:

Meng de eidooier met de suiker, maïzena en bloem. Kook de melk en de opengesneden vaillestok op. Giet de kokende massa op de eiermengeling en meng tot een egale massa. Kook opnieuw op al roerend. Stort uit en dek luchtdicht af. Koel af. Draai vervolgens glad. Smelt al roerend de chocolade samen met de crème patissière tot een egale massa. Klop de eiwitten samen met de suiker op. Meng eerst een klein deel van de opgeklopte eiwitten onder de chocolade massa, voeg vervolgens de rest beetje per beetje toe aan de massa. Verdeel de crème in vuurvaste kommen (diamater 9,5 cm, diepte 4,5 cm) die vooraf werden ingeboterd en ingesuikerd. Plaats ze in een voorverwarmde oven op 180 °C gedurende 12 à 17 minuten.

Rabarber:

Snij de rabarber in grove stukken. Doe een bode water in een grote kookpot en voeg de rabarber toe. Kook op en zet op een laag vuur. Laat langzaam uitkoken tot je enkel vast massa over hebt. Voeg suiker toe naar eigen smaak. Laat afkoelen en laat uitlekken in een fijne zeef. Roer wat fijne limoenzeste onder de massa.

Passiecrème:

Kook de helft van de boter met het sap. Klop de suiker, eieren en maïzena op tot ruban. Giet de kokende massa op de ruban, breng al roerend aan de kook en zet dan het vuur af. Meng de overge boter en de Griekse yoghurt eronder. Laat volledig afgedekt afkoelen en roer los.

IJs van zwarte sesam:

Klop de suiker op met de dooiers. Kook de melk en de vanille op. Giet de kokende massa op de ruban en

roer tot een egale massa. Plaats terug op het vuur en vaneer. Giet de gavaneeerde massa op de koude room en laat een nacht rusten. Zeef de massa en vries het ijs in. Voeg voor het afdraaien met de Pacojet de sesampasta toe. Draai vervolgens af.

Passiemousse:

Kook het passievruchtensap op en los er de voorgeweekte gelatine in op. Klop de eiwitten op met de suiker. Voeg het sap bij de Griekse yoghurt en spatel de eiwitten voorzichtig onder de massa. Stort uit en vries in. Haal de mousse een kwartier voor je begint te dressereren uit de vriezer.

Passiemeringue:

Mix het water en het passievruchtensap met de albumina, zeef door en klop op tot een luchtige meringue. Voeg helemaal op het einde de bloedsuiker toe en klop even kort door. Spuit de meringues in de gewenste vorm op een bakplaat en droog ze gedurende een nacht in de oven op 70 °C. Bewaar droog.

Flan van passie en basilicum:

Meng het passievruchtensap, de suiker en de eieren in de thermomix op 90 °C. Voeg de voorgeweekte gelatine toe en koel tot 35 °C. Monteer met boter op kamertemperatuur. Meng ten slotte de basilicumblaadjes kort en krachtig onder de massa. Stort uit.

Serveer zoals op de foto.

Recept naar Frederik Deceuninck