

# Duindoornbes met gepofte aardpeer



## Ingredienten

### voor het duindoornbessenijs::

- 500 g duindoornbescoulis
- 500 g suikerwater 1 op 1
- 4 gelatineblaadjes
- 100 g glucose

### voor de ganache van cÃpes:

- 300 ml jus van cÃpes
- 300 ml melkchocolade
- 125 g slagroom
- Zout
- 3 gelatineblaadjes

### voor het beurre noisetteschuim:

- 300 g witte chocolade
- 250 g slagroom
- 300 g eierdooiers
- 70 g beurre noisette
- 2 g Zout

### voor de afwerking::

- aardpeer
- olijfolie
- 200 g witte chocolade
- krokante chitake

## Bereiding

Begin met het ijs. Week hiervoor de gelatine in koud water. Kook het suikerwater en los hier de glucose in op. Giet deze op de duindoorncoulis en laat opnieuw afkoelen. Draai tot ijs in een ijsmachine of stop in de vriezer en maak tot ijs in een Pacojet. Week voor de ganache van cèpes de gelatine in koud water. Kook de jus de cèpes en los de gelatine erin op. Giet deze op de chocolade en roer glad. Breng op smaak met een beetje zout en laat terug afkoelen. Voeg de room er vervolgens aan toe en laat het geheel koud worden in de koeling. Kook de slagroom en giet deze op de chocolade. Roer tot een homogene massa en giet het geheel vervolgens op de eierdooiers met de beurre noisette en het zout. Doe het geheel in een slagroomspuit en draai er 2 gaspatronen in. Dit schuim maak je het beste één dag van te voren. Bij het afwerken dient de spuit rond de 40 °C te zijn voor het mooiste effect. Was de aardperen goed. Pof de aardperen op 160 °C voor ongeveer 50 min in de oven onder aluminiumfolie. Schil de aardpeer en snijd in mooie fijne blokjes. Werk of met een beetje olijfolie. Bak de witte chocolade op 180 °C voor 25 min. Laat afkoelen tot de chocolade weer hard is. Blend vervolgens tot pulp in de blender. Leg een lepeltje van de gesneden aardpeer in het midden van een bord. Spuit hier wat ganache van cèpes overheen leg hier wat van de witte chocoladecrunch op en wat verbrijzelde krokante shiitake. Maak een mooie quenelle van het ijs met een lepel en leg deze er bovenop. Maak af met het lauwwarme schuim uit de slagroomspuit.