

Dessert

Aardbeienmousse met aardbeien coulis Aardbeien met chocolade

Door

Gilbert en Leo op 22/10/2018

Foto



Ingrediënten

6 eieren

200gr witte suiker

peper

8 gelatineblaadjes

400gr aardbeien

1dl Grand Marnier

1 limoen

100gr poedersuiker

300gr room

zout (snuifje)

verse munt

Bereiding

Spoel de aardbeien af onder stromend water en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Verwijder dan pas de kroontjes.

Pureer de aardbeien met het citroensap, de poedersuiker, enkele blaadjes munt en een snuifje peper.

Scheid het eigeel van het eiwit.

Klop het eigeel en de suiker los in een kom tot je een gladde en dikke massa krijgt.

Leg de gelatineblaadjes in koud water voor +/- 5min.

Gelatineblaadjes uitknijpen en oplossen in de Grand Marnier op lage temperatuur.

Voeg het mengsel van gelatine en Grand Marnier voorzichtig bij het eimengsel en laat het even rusten

Roer er vervolgens de aardbeienpuree onder.

Klop de room op tot een gladde en dikke massa.

Klop het eiwit stijf met een snufje zout en voeg er de mousse aan toe.

Doe het geheel in een geschikte kom, dek deze af met vershoudfolie en laat de mousse minstens drie uur opstijven in de koelkast.

Maak mooie moussebolletjes met een lepel en decoreer ze volgens wens.

Moussebolletjes uitlepelen

Om mooie gelijkvormige bolletjes te krijgen, dompel je de lepel eerst in warm water.

Aardbeien met chocolade dressing

Nodig

250gr aardbeien (gespoeld)

limoen (geraspte schil)

50gr fondantchocolade

1/2tl suiker

mespuntje cayennepeper

Bereiding

1- Vermeng de geraspte limoenschil met de suiker

2 -Smelt de chocolade au bain-marie en roer er een mespuntje cayennepeper door.

3 -leg een vel bakpapier in een serveerschaal

4 -Dop de aardbeien voor $\frac{3}{4}$ in de gesmolten chocolade

5 -Bestrooi ze met het suikermengsel en laat afkoelen in de ijskast op het bakpapier

Aardbeien met chocolade

Aardbeien coulis

250gr aardbeien

1 el poedersuiker

8 basilicum blaadjes

2kl citroensap

Bereiding

1 - Spoel de aardbeien af onder stromend water en laat ze uitlekken op keukenpapier..

2 -Spoel het basilicum en laat goed uitlekken.

3 -Doe de aardbeien samen met 8 blaadjes basilicum en de poedersuiker in de blender en mix fijn.

4- Breng op smaak met het citroensap.

