

## Dessert

Javanais met ganache van chocolade

## Foto



## Wie - Wanneer

Gilbert en Leo – 27 maart 2019

## Ingrediënten

- 10 eiwitten
- 330gr kristalsuiker
- 200gr amandelpoeder
- Zout een snuifje
- 80gr bloem
- 200gr bloedsuiker
- 5 koffielepels e
- 3 eieren
- 450gr boter
- 1dl room

- 200gr zwarte chocolade (maximum 60% cacao)

## **De biscuit**

- 10 eiwitten
- 90 g kristalsuiker
- 200 g amandelpoeder
- een snuifje zout
- 80 g bloem
- 200 g bloedsuiker

## **Werkwijze**

1. Verwarm de oven voor tot 220 °C
2. Klop de eiwitten schuimig met de suiker
3. Voeg er het amandelpoeder en een snuifje zout aan toe
4. Zeef de bloem en de bloedsuiker
5. Spatel het door het beslag
6. Bedek 2 bakplaten met bakpapier
7. Stort er het beslag op uit en strijk het glad
8. Bak 12 minuten in de voorverwarmde oven
9. Haal de biscuit uit de oven
10. Stort uit op een keukenhanddoek
11. Laat afkoelen

## **Crème au beurre**

- 240 g kristalsuiker
- 5 koffielepels oploskoffie
- 3 eieren
- 400 g boter

## **Werkwijze**

1. Meng de suiker met een scheutje water
2. Verwarm op het vuur tot het suikerwater karamelliseert.
3. Meng 5 cl heet water met de oploskoffie.
4. Laat afkoelen.

5. Klop de eieren los.
6. Roer de eieren door de karamel.
7. Laat er al roerend de boter bij smelten.
8. Roer de koffie door het botermengsel.
9. De crème au beurre moet goed stevig zijn.
10. Laat wat afkoelen.

## **De javanais – deel 1**

1. Snijd de randen van de plakken biscuit en halveer ze.
2. Je hebt nu vier plakken.
3. Leg een plak biscuit op een schaal.
4. Verdeel een derde van de crème au beurre over de biscuit. Herhaal nog twee keer en eindig met een plak biscuit.
5. Laat de javanais een uur opstijven in de diepvriezer.

## **De ganache**

- 50 g boter
- 1 dl room
- 200 g zwarte chocolade (maximum 60% cacao)

## **Werkwijze**

1. Verwarm de room op het vuur.
2. Snijd de boter in blokjes en smelt ze in de room.
3. Breek de chocolade in stukjes.
4. Smelt de chocolade in de room en roer tot een glad, glanzend mengsel.

## **De javanais – deel 2**

1. Snijd de kanten van de javanais mooi recht af.
2. Laat de javanais een paar uren opstijven in de koelkast.
3. Zet de javanais op een taartrooster.
4. Giet de ganache over het gebak.
5. Strijk glad.

6. De javanais moet overal bedekt zijn met chocolade.

7. Laat de javanais een uur opstijven in de ijs