

Dessert 22/04/2024 - Wim Mats en Yves

Dame blanche met zelfgemaakte sigaren met crumble van pistachenoten



Ingrediënten

4 personen

Alles Deelgerecht Rayon

- malse boter 115 g
- bloedsuiker 125 g
- eiwitten 125 g
- bloem 125 g
- vanillestokje 1
- water 10 cl
- suiker 100 g
- pure chocolade 200 g
- koude boter 1 klontje
- slagroom 20 cl
- vanillesuiker 3 eetlepels

Bereiding

De sigarenkoekjes

- 115 g malse boter
- 125 g bloedsuiker
- 125 g eiwitten
- 125 g bloem
- 1 vanillestokje

Leg de boter ruim op voorhand uit de koelkast, zodat ze mals wordt. Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af voor het beste resultaat.

Doe de malse boter en de bloedsuiker in de mengschaal van de keukenmachine. Laat die enkele minuten draaien tot je een gladde massa krijgt.

Breek de eieren en weeg de nodige hoeveelheid eiwit zorgvuldig af. De dooiers heb je niet nodig.

Laat de machine rustig draaien en meng het eiwit onder het beslag.

Zeef de bloem en voeg ze toe aan het beslag.

Gebruik een spatel om het beslag nog eens goed te mengen.

Snij de vanillestok overlangs door en schraap met een mespunt de zaadjes uit de peulen. Meng de zaadjes onder het beslag.

Vul de spuitzak met het beslag en leg hem even in de koelkast. Zo kan het beslag even rusten en een beetje opstijven.

Zodra je klaar bent om de sigaren te bakken, verwarm je de oven voor op 200°C.

Neem vooraf de bakplaat uit de oven en bedek ze met een vel bakpapier of een siliconenmatje.

Haal het beslag uit de koelkast en knip het tipje van de spuitzak.

Spuut enkele toefjes beslag op de bakplaat, met voldoende ruimte tussenin. (Verdeel ongeveer 6 toefjes over een standaard bakplaat.)

Wrijf met de bolle zijde van een eetlepel de toefjes uit tot ronde, flinterdunne vlakjes. Je moet er bijna door kunnen kijken.

Bak de vlakke koekjes (gemiddeld) 5 à 7 minuten in de hete oven van 200°C. Zodra ze een goudbruin kleurtje krijgen, zijn de koekjes klaar.

Haal de koekjes uit de oven en rol ze meteen op tot sigaren. Dat lukt alleen als ze nog heet zijn! Kan je er tegen, rol ze dan op met de hand. Je kan ook een potlood of een ander dik stokje gebruiken.

Laat de koekjes afkoelen en bewaar ze in een afgesloten doos. Sigarenkoekjes passen ook perfect bij de koffie.

De chocoladesaus

- 10 cl water
- 100 g suiker
- 200 g pure chocolade
- 1 klontje koude boter

Zet een steelpannetje op het vuur en doe het water en de suiker erin. Breng het mengsel aan de kook zodat je een bleke suikersiroop krijgt.

Breek de chocolade in stukken en smelt hem in het suikerwater. Roer voortdurend met een garde tot je een glanzende saus krijgt.

Meng ten slotte een klontje koude boter door de saus.

De slagroom

- 20 cl slagroom
- 3 eetlepels vanillesuiker

Neem een ruime mengschaal en schenk er de slagroom in, samen met de vanillesuiker. Slagroom hoeft niet te zoet te zijn.

Klop de room half op. Zorg ervoor dat het resultaat nog voldoende smeug en luchtig is. Doe dat bij voorkeur met de hand. (Het resultaat moet lijken op de room bovenop de perfecte Irish coffee.)

Crumble van pistachenoten

100 gr bloem

50 gr bruine suiker

1 snuifje zout

80 gr koude boter

100 gr fijngehakte pistachenootjes

0,5 tl gemalen kardemom

Bereiden

Doe de bloem, de suiker, het zout en de koude boter samen in een kom.

Kneed met je handen tot kruimels.

Voeg de pistachenootjes en de kardemom toe.

Kneed opnieuw en verspreid de kruimels op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak ze 15 minuten in de oven op 180 graden.