

## Dessert

Parfait van Amaretto, ganache van Chocolade en Orangettes

## Foto



## Wie - Wanneer

Gilbert – 19 maart 2018

## Nodig

- 300 g orangettes
- 400 g fondant chocolade
- 100 g boter
- 2 dl room
- 1 kg mascarpone
- 4 eetlepels Amaretto
- 300 g kristalsuiker
- 6 eierdooiers
- 2 vanillestok

- 5 dl room
- 6 blaadjes gelatine (van 1,9 g/stuk)

## **Bereiding**

### **1 De Parfait**

6 blaadjes gelatine (van 1,9 g/stuk)

Week de gelatine in koud water.

5 dl room

2 vanillestok

Verwarm de room op het vuur.

Snijd de vanillestok in de lengte open en schraap er de zaadjes uit met een scherp mes.

Doe de zaadjes en de peul bij de room.

6 eierdooiers

300g kristalsuiker

Klop de eierdooiers en de suiker in de keukenmachine tot ruban.

4 eetlepels Amaretto

Haal de peul uit de warme room.

Knijp de gelatine uit en los de geweekte blaadjes op in de room. Doe er de Amaretto bij.

1kg mascarpone

Meng de room met de ruban in de keukenmachine.

Klop er de mascarpone door met een garde.

Doe de parfait in de vorm.

Leg er een vel huishoudfolie op.

Druk de folie voorzichtig tot tegen de parfait.

TIP

Om de parfait gemakkelijker uit de vorm te halen, kun je een stuk plasticfolie in de vorm leggen.

Je kunt het ijs er dan gemakkelijk uithalen.

Laat +/-5h opstijven in de diepvriezer.

Zorg dat de parfait mooi recht staat.

## **2 De Ganache**

2 dl room

100 gr boter

Verwarm de room met de boter in een steelpan.

400 g fondant chocolade

Breek de chocolade in stukken.

Giet er de room op en laat smelten.

## **3 Afwerken en serveren**

300 g orangettes

Hak de orangettes fijn.

Neem de parfait uit de diepvriezer en haal hem uit de vorm.

Zet even terug in de diepvriezer om nog wat op te stijven.

Giet de ganache over de bevroren parfait.

Smeer de ganache uit over de randen.

Strooi er wat fijngehakte orangettes over.

Zet alles eventueel nog even in de diepvriezer of serveer meteen.