

Dessert Tim en Peter op 25/03/204

Tompoes met mascarpone mousse, banaan en chocolade

Ingrediënten: (voor 5 personen)

1 vel bladerdeeg rechthoekig
2 gelatineblaadjes
2 eieren
80 g kristalsuiker
250 g mascarpone
1 vanillestokje
1 dl koffielikeur (bv. Baileys)
2 deciliters room (2 x 1 dl)
100 g chocolade
50 g boter
2 rijpe bananen
50 g chocoladeschilfers



Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Snijd het bladerdeeg in gelijke, rechthoekige stukken van ongeveer 5 tot 8 centimeter. Per tompoes heb je twee bladerdeegkoekjes nodig.

Leg het bladerdeeg op een ovenschaal en dek de ovenplaat af met een tweede, vlakke ovenplaat of leg er een vuurvast gewicht op zoals een braadslee of een pot.

Schuif de platen 25 minuten in de oven. Haal het bladerdeeg hierna uit de oven en laat even afkoelen.

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Splits de eieren en vang de dooiers op in een kom. Voeg de suiker toe en klop het geheel met de keukenmachine tot een ruban.

Voeg vervolgens de mascarpone toe en meng alles goed onder elkaar met een spatel.

Snijd de vanillestok in twee, schraap de zaadjes eruit en voeg ook deze toe aan het mengsel. Roer het geheel tot een smeùige mousse.

Klop de eiwitten stijf en houd ze even apart.

Knijp de gelatineblaadjes uit. Warm de koffielikeur op in een steelpannetje en los de gelatine erin op. Meng dit mengsel onder de mousse.

Spatel de eiwitten onder de mousse.

Klop 1 dl (de helft) room half op en spatel hem onder de mousse. Stort de mousse in een spuitzak en laat 2 uur opstijven in de koelkast.

Snijd de chocolade fijn en doe hem in een kommetje.

Breng 1 dl (de andere helft) room met de boter aan de kook in een klein pannetje en giet dit mengsel op de chocolade. Smelt de chocolade al roerend in de warme room.

Snijd de banaan in dunne schijfjes.

Dip een keukenpenseel in de chocolade en strijk er tweemaal mee over een bord. Leg er een koekje gebakken bladerdeeg op. Spuit dotjes mascarponemousse op het koekje en schik er schijfjes banaan op.

Strijk het dekseltje van het bladerdeeg in met chocolade en strooi er chocoladeschilfers op. Werk de tompoes af met het dekseltje.