

GLAASJE MET COMPOTE VAN ANANAS, CRÉMEUX VAN CHOCOLADE EN MOUSSE VAN WITTE CHOCOLADE MET KOKOS



Kobe - Thierry

Compote van ananas

380 g ananas

160 g puree van ananas

1 vanillestokje

100 g suiker
Snijd de ananas in fijne blokjes.

Voeg de puree, het opengesneden en uitgeschraapte vanillestokje en de suiker toe aan de fijne brokjes.

Laat op een zacht vuur sudderen.

Crèmeux van bittere chocolade

250 g melk

250 g room

50 g suiker

100 g eidooiers

200 g bittere chocolade 66% (bijv. Caraïbe) Maak een Engelse room van de melk, de room, de suiker en de eidooiers.

Zeef en giet op de chocoladestukjes.

Maak door te mixen een mooie emulsie.

Kokosbiscuit

180 g eiwit

80 g suiker

80 g amandelpoeder

120 g poedersuiker

30 g bloem

80 g geraspte kokos

Klop eiwit en suiker stevig.

Meng amandelpoeder, poedersuiker en de bloem en zeef dit mengsel.

Meng dit geheel onder het opgeklopte eiwit samen met de geraspte kokos.

Giet dit op een plaat (4 x 6 cm) die is bekleed met bakpapier.

Bak 20 min op 170° C.

Snijd na afkoeling in kleine vierkante blokjes.

Mousse van witte chocolade met kokos

600 g kokosmelk

60 g suiker

200 g eidooiers

10 g gelatineblaadjes

350 g witte chocolade in stukjes gebroken

1 kg room 35%

Maak een Engelse room van de kokos de suiker en de eidooiers.

Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe.

Zeef het geheel en giet over de gehakte witte chocolade.

Maak een mooie emulsie.

Voeg bij 35° C de half opgeklopte room toe.

Kokoskoekjes

100 g eieren

125 g suiker

125 g geraspte kokos

20 g gesmolten boter

Meng de eieren en de suiker.

Voeg het geraspte kokos toe.

Voeg ten slotte de gesmolten boter toe.

Spuut de koekjes op bakpapier en bak 8 tot 10 min op 160° C.