

SEMIFREDDO VAN CHOCOLADE MET YOGHURT EN TARTAAR VAN MANGO



Luc V - Thierry

Nodig voor 6 personen

Semifreddo van chocolade.

140 gr pure fondant chocolade

20 gr suiker

60 gr eiwit

10 cl room

Geroosterde sesam.

Boter

50 gr sesamzaadjes

2 el suiker

Hangop van yoghurt.

20 cl bio yoghurt

4 cl opgeklopte room

20 g suiker

Tartaar van mango: 2 rijpe mango's

Afwerking: Enkele takjes jonge basilicum

Bereiding

Semifreddo.

Smelt de chocolade in de microgolfoven.

Meng de suiker onder het eiwit en klop luchtig op.

Klop ook de room luchtig op.

Spatel eerst het eiwit onder warme chocolade en dan de room.

Giet in vormpjes naar keuze en dan één dag diepvriezer.

Geroosterde sesam.

Verhit wat boter in een pan en rooster daarin de sesamzaadjes.

Strooi de suiker erover en laat karamelliseren.

Giet de zaadjes op een zeef.

Leg ze op een keukendoek en laat afkoelen tot ze krokant zijn.

Hangop.

Leg een theedoek in een kommetje en giet hierin de yoghurt.

Knoop de theedoek dicht en plaats er een gewicht op.

Zet in koelkast.

Door het gewicht wordt het vocht uit de yoghurt verwijderd en ontstaat na enkele uren een klassieke Hollandse hangop.

Dit is een vaste massa yoghurt.

Meng de opgeklopte room en suiker onder de hangop.

Mangotartaar.

Schil de mango. Verwijder de pit. Snij vruchtvlees in blokjes.

Coulis van mango.

Pureer de restjes van de mango met een handmixer tot een coulis.

Presentatie

Leg in elk bord een Semifreddo.

Strooi de sesamzaadjes erover.

Vorm met 2 lepels een quenelle van de hangop.

Leg 4 vormpjes op de borden en vul die met mango.

Druk stevig aan en verwijder de vormpjes.

Druppel wat coulis op de borden en werk af met takjes basilicum.