

Gekarameliseerde vijg met chocolade en gorgonzola



Ingredienten

Voor het chocolade ijs:

- 220 gram room
- 200 gram Melk
- 100 gram Suiker
- 100 gram eigeel
- 20 gram cacao
- 130 gram pure chocolade

Voor het gorgonzola ijs:

- 200 gram room
- 200 gram Melk
- 50 gram Suiker
- 100 gram eigeel
- 150 gram gorgonzola

Voor de vijgen:

- 1 halve vijg per persoon
- 1 fijne suiker

Bereiding

Voor het chocolade-ijs

Meng de room, melk, suiker en eigeel voor het chocolade-ijs samen en verwarm al roerend tot 82 °C. Voeg de pure chocolade en de cacao eraan toe en laat volledig smelten. Let op, je mag niet boven 82 °C gaan. Laat het mengsel vervolgens een nacht rusten.

Draai daarna af in een ijsmachine.

Voor het gorgonzola-ijs

Mix de gorgonzola, room en melk voor het gorgonzola-ijs en verwarm het mengsel tot 82 °C.

Klop het eiwit en de suiker samen op en voeg hier het warme gorgonzolamengsel aan toe.

Zorg dat je goed roert zodat er een binding ontstaat.

Eventueel kan je een beetje bijverwarmen, maar nooit hoger dan 82 °C.

Laat het mengsel vervolgens een nacht rusten en draai het daarna af in een ijsmachine.

Voor de vijgen

Halveer de vijgen, bestrooi ze met de suiker en laat de suiker karamelliseren met een keukenbrander.

Voor de afwerking

Smelt wat chocolade en borstel een rechte lijn op het bord.

Leg een gekarameliseerde vijg in het midden van de lijn.

Schep een grote quenelle chocolade-ijs en een kleine quenelle gorgonzola-ijs en leg deze beiden bij op de lijn.

Werk af met wat honing, gekarameliseerde amandelen, een tuille en een blaadje basilicum.

Recept :

Tom en Helga van Alice Gastronomia in Westerlo

Uit :Culinaire Ambiance