

Mascarpone mousse met koffiecrunch en chocolade



Ingredienten

mousse:

- 90 g eierdooiers
- 175 g Suiker
- 60 g Water
- 270 g mascarpone
- 60 g melk (volle)
- 6 g gelatineblaadjes
- 200 g room, half opgeklopt

crunch:

- 250 g Suiker
- 250 g amandelpoeder
- 150 g bloem
- 60 g cacaopoeder
- 200 g boter
- 2 g Zout
- 50 g koffie vers gemalen

chocoladecrme:

- 250 g melk (volle)
- 15 g Maizena
- 50 g room
- 45 g eidooiers
- 40 g Suiker
- 100 g chocolade (fondant)
- 50 g boter

vanillecrème:

- 250 g room
- 100 g Suiker
- 1 st vanillestokje (het merg)
- 150 g eidooiers
- 10 g koffiebonen vers gemalen
- 40 g praline zonder stukjes
- 2 g gelatineblaadjes
- qs fleur de sel

Bereiding

maak de mascarpone-mousse:

Kook de suiker met 30 g melk en het water. Giet de eidooiers erbij en roer goed door met een klopper. Warm al roerend op tot 85°C.

Haal de pan van het vuur en giet deze massa in een kom van de keukenmachine en laat met een klopper draaien op een gemiddelde snelheid. Zo verkrijgt je een 'pâte à bombe'.

Meng de mascarpone met 30 g melk. Weeg van deze 'pâte à bombe' 105 g af van zodra deze verdubbeld is in volume door het kloppen in de keukenmachine.

Smelt de uitgeknepen gelatine op een zacht vuur in een pannetje. Zet het vuur uit.

Voeg een eetlepel 'pâte à bombe' toe en roer door. Spatel deze massa bij de overige 'pâte à bombe' en roer door. Voeg vervolgens deze massa bij de mascarpone met melk en spatel er tot slot de opgeklopte room onder. Laat minimaal 6 uur opstijven in de koelkast.

Schep met een warme lepel mooie quenelles uit de mousse.

maak de koffiecrunch:

Verwarm de oven voor op 150°C.

Meng alle ingrediënten in de kom van de keukenrobot en kneed met de platte deeghaak tot een soepel deeg.

Rol het deeg gelijkmatig met een deegroller uit over 2 bakmatjes tot een dikte van 1,5 cm. Schuif de bakmatjes met het deeg op een bakplaat en plaats in de oven. Bak 10 min.

Neem de plaat uit de oven. Verwijder de bakmatjes en laat het deeg afkoelen. De streuzel zal hard worden.

Verkruimel het afgekoelde deeg met de hand of met de blender. Bewaar het in een afgesloten trommel.

maak de chocoladecrème:

Maak een papje met 1/3 van de melk en de maïzena. Breng de room met de resterende melk en de suiker in een pannetje aan de kook. Roer ondertussen de dooiers met een klopper door het papje.

Als de room met de melk kookt, roer je er 1/3 van het opgeklopte mengsel van dooiers en maïzena stevig door.

Voeg dit mengsel nu toe aan de warme massa in de pan. Roer constant met een klopper tot de massa een temperatuur van 85°C heeft bereikt.

Haal de pan van het vuur en roer er de chocolade door. Laat afkoelen tot 37°C.

Mix er tot slot beetje bij beetje de boter door. Giet de chocoladecrème in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

maak de vanillecrème:

Verwarm room, suiker, vanille en dooiers al roerend in een pan tot een temperatuur van 85°C (of in de Thermomix stand 5).

Voeg er het uitgeknepen blaadje gelatine aan toe en mix door met een handmixer (of in de Thermomix kort draaien op stand 10).

Voeg koffiebonen, de praliné en een snuifje fleur de sel toe. Roer goed door. Giet over in een spuitzak en bewaar in de koelkast.

serveren:

Dresseer alles op de borden en serveer onmiddellijk.

Bron: <http://www.njam.tv/recepten/mascarponemousse-met-koffiecrunch-en-chocolade>