

Pannenkoeken Suzette naar Geert Van Hecke



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 2 stuks sinaasappelen
- zeste sinaasappelen
- 1 dl grenadine
- 10 stuks pistachenoten
- 4 bollen vanilleijs

Voor het suikerlaagje:

- 250 g glucose
- 250 g Suiker

Voor de saus:

- 100 g sinaasappelsap

Voor de vulling:

- 100 g eierdooiers
- 75 g Suiker
- 375 ml slagroom
- 75 ml Elixir d Anvers
- 2 blaadjes gelatine

Voor de rolletjes:

- 2 stuks eieren
- 0.5 dl room
- 25 g Suiker
- een paar druppels oranjebloesemwater

Bereiding

1. Snijd de buitenste schil (zeste) van de appelsienen in julienne en blancheer, herhaal tot vier keer toe en ververs iedere keer het water. Zet de zestes nadien gedurende een tweetal uur in grenadine op een zacht vuur tot ze beet gaar zijn.

2. Laat de glucose smelten, voeg beetje bij beetje suiker bij en breng aan de kook tot het geheel een karamelkleur heeft. Stort uit op bakpapier met olie lichtjes ingevet en laat afkoelen. Verpulver in de blender tot poeder en strooi dit poeder opnieuw uit op bakpapier of siliconenmat. Zet gedurende 2 a 3 minuten in een oven op 180 graden. Noot: de glucose is facultatief, mag maar hoeft niet.

3. Blus na het uitstorten van de karamel het pannetje met het sinaasappelsap en los zo de karamel die aan de wanden is blijven kleven, op. Laar doorkoken en gebruik dit als saus om het bord mee af te werken.

4. Bereid de vulling. Klop de eierdooiers tot een mousse. Voeg een beetje water bij de suiker en breng aan de kook. Laat even koken tot 120 graden.

5. Giet de suikersiroop voorzichtig bij de mousse van eieren. Laat dit verder koud kloppen in de keukenrobot. Meng er dan de geweekte en gesmolten gelatineblaadjes onder, de Elixir en als laatste de slagroom die lobbij geklopt is. Laat een halve dag opstijven in de koelkast.

6. Bereid de rolletjes. Meng alle ingredienten (eieren, room, suiker en oranjebloesemwater) tot een beslag. Doe wat boter in de pan en bak van het beslag kleine pannenkoekjes, zonder dat ze de kans hebben om bruin te worden. Vul de pannenkoekjes: spuit met een spuitzak telkens een cilindervorm op de pannenkoek en rol vervolgens op.

7. Afwerking: schik de ontvelde sinaasappelschijfjes of mandarijntjes op het bord en leg er de pistachenoten en de zestes op. Leg daarnaast de gevulde pannenkoekjes met daarop het suikerlaagje en een bolletje vanille-ijs. Werk het bord af met de sinaasappelsaus.