

LANDGOED TE WERVE

Recept van de Chef

Dag vooraf

Begin minimaal 1 dag van tevoren met alle voorbereidingen.

Speculaas bodem

Maal de speculaas fijn in een keukenmachine.

Roer de zachte boter glad met een garde en roer er de fijngemalen speculaas doorheen.

Bekleed een bakvorm met vetvrij papier.

Smeer het mengsel uit over de bodem zorg voor een mooie egale verdeling. Zet daarna de vorm in de vriezer.

Yoghurt ganache

Smelt de chocolade in een kom boven heet water (au bain-marie), let op dat je water niet te heet wordt, daar kan chocolade niet goed tegen en gaat hij klonteren. Roer af en toe door met een spatel.

Is de chocolade gesmolten, roer dan de yoghurt glad met een garde, voeg in 1 keer de gesmolten chocolade toe en roer het glad met een garde. Breng het over in een spuitzak en bewaar in de koeling tot gebruik.

Mascarpone taart

Week de bladgelatine in ruim koud water.

Roer de mascarpone glad met een garde.

Klop met een garde de eidooiers op met 50 gr suiker en de likeur au bain-marie (in bakje boven heet water). Het moet ongeveer de dikte van luchtig geslagen slagroom hebben.

Klop nu het dooier mengsel terug naar kamertemperatuur en voeg gelijk aan het begin de uitgeknepen gelatine toe. Dit gaat het beste met een keukenmachine aangezien het even duurt voordat het op kamertemperatuur is. Is het mengsel op temperatuur? Zet dan weg maar niet in de koeling.

Voeg beetje suiker toe aan de eiwitten en klop nu op hoge snelheid de eiwitten stijf. Als het mengsel iets stijver wordt, voeg de rest van de suiker in delen toe. Meng met behulp van een spatel het dooier mengsel in delen door de mascarpone. Voeg daarna in delen het eiwit toe en roer mooi glad. Stort de basis in de bakvorm en strijk de bovenkant mooi glad en bewaar 24 uur in de vriezer.

Specerijen roomijs met ijsmachine (kan je natuurlijk ook kopen, bijvoorbeeld kaneelijs)

Breng alle ingrediënten voor de basis, behalve de eidooiers, al roerend met een garde. Breng kort aan de kook en laat de basis naast het vuur doortrekken en roer het af en toe door.

Sla nu met een garde de eidooiers wit, breng de basis opnieuw aan de kook en voeg deze in delen met een garde toe aan de eidooiers. Zorg dat je goed blijft roeren anders garen de eidooiers te snel en dan wordt het roerei.

Koel nu de massa terug in een ijsbad en roer af en toe door. Als de massa afgekoeld is mag het een nacht rijpen in de koeling.

Zeef de dag erna de massa en draai tot ijs in een ijsmachine, check even dat de vriezer waar je het in bewaard niet te koud staat onder de 20 graden is het beste.

Op de dag van serveren

Chocolade gelei

Meng alle ingrediënten, behalve de chocolade, roer goed door met een garde en breng al roerend aan de kook. Haal pan van het vuur en voeg de chocolade toe aan het warme mengsel. Meng het met een spatel niet met een garde, want dat zorgt voor luchtballen in de gelei.

Giet de nog warme gelei op de mascarpone taart en verdeel egaal. Zet de taart nog een uurtje terug in de vriezer.

Haal de taart uit de vorm en verdeel hem door gebruik van een warm mes. Maak het mes tussen elke snede door schoon met wat keuken papier en warm water voor een mooi egaal en netjes geportioneerde taart.

Maak de taart af met wat dopjes ganache en eventueel wat ganache ernaast. Serveer met het ijs, mocht je nog wat speculaas over hebben maal dat grof en gebruik dat als crumble om onder het ijs te doen tegen het glijden op het bord.

Veel plezier en eet smakelijk!



Ingrediënten (8 á 10 personen)

Mascarpone taart

4 eidooiers
5 eiwitten
150gr suiker
500gr mascarpone
12gr gelatine
1 deciliter koffielikeur

Speculaas bodem

125gr speculaas
100gr zachte boter

Gelei van pure chocolade

100gr water
10gr suiker
1gr agar agar
100gr pure chocolade

Specerijen roomijs

250gr volle melk
750gr slagroom
300gr suiker
8 eidooiers
1 stok vanille opengesneden
2 stokken kaneel
1 theelepelt speculaas kruiden
4 stuks kruidnagel

Yoghurt ganache

185gr Griekse yoghurt
300gr witte chocolade