



Chocoladedessert met amandelmuffin en frambozengelei

Benodigheden chocoladedessert: ½ liter slagroom, 100 gram suiker, 200 gram mascarpone, 50 gram cacaopoeder, 4 dooiers met 100 gram suiker, 4 eiwitten met 100 gram basterdsuiker, 150 gram gehakte hazelnoten.
Poedersuiker, slede, chocoladepastilles, ijsknijper.

Werkwijze: Slagroom met de suiker opkloppen en in de koelkast zetten.
Cacaopoeder met iets heet water oplossen.
Vier dooiers met suiker witkloppen en de mascarpone even meekloppen.
Vier eiwitten met iets zout in een vetvrije bekken zonder eigeeldruppels, witkloppen, geleidelijk de basterdsuiker erbij doen.
Slagroom, cacao, dooier/mascarpone, eiwitten en gehakte hazelnoten onder elkaar vermengen.
Storten in een beklede slede en lichtelijk laten bevriezen in de vriezer.

Amandel Muffins

Benodigheden: 560 gram zelfrijzend bakmeel, 220 gram basterdsuiker, 200 gram gedroogde vijgen, 200 gram geroosterde amandelen. 400 cc karnemelk, 200 cc olie, 5 eieren, zout. Vormpjes, boter, bloem. Oven 200 °C.

Werkwijze: Twee kleine ovens voorverwarmen op 200°C. Vormpjes insmeren met gesmolten boter en bestuiven met bloem. Karnemelk vermengen met de olie, eieren en zout. Zelfrijzende bloem met de basterdsuiker, fijn gesneden gedroogde vijgen alsmede gehakte amandelen mengen.
Het bloemmengsel stap voor stap onder de karnemelksamenstelling doen.
Verdelen in de vormpjes en ongeveer 20 minuten bakken.

Glaasje frambozengelei

Benodigheden: 9 dl frambozencoulis, 150 gram suiker, sap van een 1 citroen, 10 gram gelatinepoeder, scheutje frambozenlikeur. Kleine borrelglaasjes.

Werkzaamheden: Een gedeelte van de coulis met de suiker, citroensap en gelatinepoeder aan de kook brengen. Controleren of de gelatinepoeder is opgelost. Vermengen met de rest van coulis, verfijnen met iets frambozenlikeur en verdelen in de glaasjes.

Halve liter slagroom met 75 gram suiker opkloppen voor slagroom rozetten.

Cantuccini koekjes

Benodigheden: 75 gram amandelen, 75 gram pistachenoten, 40 gram gekonfijte sinaasappelschil. 250 gram bloem, 150 gram basterdsuiker, 1 zakje bakpoeder, 2 eieren, 1 zakje vanillesuiker, verse rasp van 2 sinaasappelen. Poedersuiker. Bakmat/bakpapier.

Werkwijze: De kleine oven voorverwarmen tot **180°C**. Meng bloem, suiker, bakpoeder en vanillepoeder in een grote kom. Roer de noten, eieren, gekonfijte schillen en sinaasappelrasp door de bloem en kneed dit tot een goed stevig deeg.

In vieren verdelen en deze stukken rollen tot een worst rollen.

Leg het op een bakplaat met een bakmat of bakpapier en bak het in 20 minuten.

Verdelen in stukken van 1 cm dik en laat het nog even nadrogen.

Bestrooien met poedersuiker.

Opmaak:

Spiegeltje van frambozencoulis maken naast of onder de muffin. Rozet slagroom.

Links een bolletje chocoladedessert, koekje en rechts het glaasje met de frambozencoulis.