



### **Gefrituurde chocoladestaafjes met mousse van yoghurt en frambozen**

**Benodigheden chocoladestaafjes:** Roux van 120 gram margarine, 160 gram bloem, ½ liter melk, 300 gram bittere chocolade, 100 gram blokjes chocolade, 8 gram agar-agar. Anglaise, Panko, Bloem. **Chocoladesaus** van 4 dl slagroom en 3 eetlepels cacao-poeder.

**Yoghurtmousse:** 1 liter yoghurt, 250 gram suiker, sap van 4 limoenen, 250 gram Mascarpone, 1 vanillesuiker, 14 gram gelatinepoeder. Zestes van 6 limoenen, 2 ShuanCress. ½ liter slagroom, 75 gram suiker en iets frambozencoulis.

**Frambozenjelly:** ½ liter frambozencoulis, 100 gram suiker, sap van 2 limoenen, 8 gram agar-agar. Vier doosjes frambozen, pistachenoten.

**Werkwijze Chocoladestaafjes:** Repen chocolade grof hakken en in de warme melk met de agar-agar oplossen. **Roux:** margarine smelten, uitbruisen, casserole van het vuur halen. Bloem snel erdoor spatelen en 2 minuten droogkoken. **Af laten koelen.** Opgeloste chocolademelk met de garde bij de roux doen en alroerende aan de kook brengen, stukjes chocolade eronder spatelen. **Storten op een schaal.**

Met de ijsknijper 40 hoopjes maken op een met bloem bestoven bank/plank. **Modelleren** tot **staafjes**, door de **bloem** halen, vervolgens door de **anglaise** en als laatste door de **Panko**. Op laten stijven in de koelkast. **Op het laatste moment frituren.**

**Mousse:** Gedeelte van de yoghurt met de suiker en de gelatinepoeder verwarmen. **Afkoelen** en vermengen met de rest van de yoghurt, mascarpone en vanillesuiker.

Verdelen **in nat** gemaakte vormen. **Op laten stijven** in de diepvries en lossen.

**Halve liter slagroom** met 75 gram suiker opkloppen en als laatste **iets frambozencoulis** er doorroeren voor wat kleur.

De slagroom als bolletje op de mousse spuiten en garneren met takjes Sechuan Cress.

**Frambozenjelly:** Coulis, suiker, sap van 2 limoenen, agar-agar tot aan het kookpunt verwarmen. **Storten** in een passende rechte schaal, 2 cm dik. Op laten stijven en in repen van 8 x 2 cm snijden. **Garneren** met 4 frambozen en gehakte pistachenoten.

**Opmaak:** In het **midden** van de borden, de reep frambozenjelly. **Links** de mousse en **rechts** iets chocoladesaus met 2 warme staafjes erin.