



Mangofantasia op een eiland van lekkernijen

Benodigheden: Mangojelly door 2 liter mangocoulis uit de diepvries **aan de kook** te brengen met 200 gram suiker, sap van 2 citroenen, ½ liter slagroom, 21 gram Agar-agar. Vijf mm. dik **storten** in een schaal.

Laten opstijven in de **diepvries** en **20 rondjes** van 8 cm uitsteken.

Werkwijze soezenbeslag: 150 cc melk met zout en 75 gram margarine aan de kook brengen. Van het vuur nemen en 75 gram bloem erdoor roeren, even droog koken. Overhevelen in een bekken, de drie eieren loskloppen en beetje voor beetje door deze roux roeren. Op een **beboterde bakplaat**, bestuift met bloem, **kleine bolletjes soezenbeslag** spuiten in de grootte van een kleine aardbei. **10 minuten bakken op 200°C**.

De soesjes vullen met een halve liter gele room (5 dl water, 200 gram koude roompoeder) vermengt met 3 dl. opgeklopte slagroom en een gepureerde rijpe mango.

De soesjes door een karamelglazuur halen.

Karamelglazuur van 50 cc water, 100 gram suiker, 50 gram glucose en deze 10 minuten laten koken.

60 gram water verwarmen met 150 gram witte chocolade en 5 gram gelatinepoeder.

De afgekoelde siroop bij de melkchocolade roeren. **De soesjes hierin dopen.**

Mangoflan maken door 400 gram diepvries mangopuree te koken met 100 cc slagroom, sap van 1 citroen, 25 gram suiker, 5 gram agar-agar.

Giet het in een passende slee, laten afkoelen en **pureren** in de **blender**.

Door een **bolzeef wrijven** en in een spuitzak doen.

Bolletjes maken van 3 rijpe mango's uit te boren met de **kleine Parisienneboor**.
Kort blancheren in een suikerstroop.

Mango sorbetijs: 2 liter ijs verdelen met de kleine ijsknijper en in de diepvries plaatsen.

Ganache maken van 100 cc slagroom, 100 gram chocoladepastilles en een eetlepel glucosestroop.

Cornetpapier. 100 gram geroosterde hazelnoten. 1 bos kleine mint takjes.

Een doos grote chocoladekrullen.

Opmaak: De ganache in verschillende cornetjes doen en op de borden een speels lijnenspel garneren.

In het midden een ronde plak mango jelly leggen.

Op de plak twee soesjes, 2 kleine bolletjes mangoijs, twee of meer mango-flan, bolletjes mango, hazelnoten, enkele chocoladekrullen, takje munt.



Wijnsuggestie:

Fior d' Arancio dolce 2012

Smaak: Zachtzoete en parelende witte wijn geurt aangenaam naar abrikozen en muskaatdruiven. De frisheid, samen met de mineraliteit en zoetheid laat de tong tintelen.

Serveertip: geschikt als aperitief, als dessertwijn of op een zonnig terras.

Extra info: Cantina Colli Euganei is in 1949 opgericht door een groep van wijnbouwers om samen hun druiven te verwerken en onder dezelfde naam te verkopen.

De wijngaarden liggen in de omgeving van Vò, middenin het Regionaal Natuurpark van Colli Euganei, een kleine appellatie dat wordt gekenmerkt door de ongeveer 100 heuvels van vulkanische oorsprong.