



Moelleux van chocolade en groene appeltjes sorbet

Benodigheden moelleux: 400 gram donkere chocolade, 250 gram suiker, 8 eieren, 2 dooiers, 200 gram bloem, 50 gram cacao, 250 gram boter. Alu-vormpjes.

Werkwijze: Alu-vormpjes insmeren met gesmolten margarine. **Chocolade** in stukken snijden en au bain-marie smelten. **Roomboter** smelten en laten afkoelen.

Bloem met de cacaopoeder vermengen.

In de **keukenmachine** de eieren, dooiers en de suiker goed stevig opkloppen.

De kom op de werkbank **zetten, de bloem**, gesmolten chocolade en de boter onder de opgeklopte eieren spatelen en verdelen in de alu-vormpjes..

Half uur in de diepvries en daarna in de koelkast.

Vlak voor het serveren 10 minuten afbakken op 170°C Uit de vorm halen en gelijk serveren.

Groene appelsorbet

Benodigheden: 8 dl. groene appelcoulis, 300 gram suiker, sap van 2 citroenen (zestes), 15 gram gelatinepoeder, 2 dl. slagroom. IJsmachine, ijsknijper.

Halve liter slagroom met 75m gram suiker, 1 zakje klop-fix. Spuitzak, gekarteld spuitje.

Werkwijze: De opgeloste gelatinepoeder vermengen met de coulis, suiker en citroensap van 2 citroenen. In twee stappen dit tot sorbetijs draaien. (kom in de diepvries)
Slagroom met suiker en klop-fix stevig opkloppen en in de koelkast zetten.

Crumbles

100 gram boter smelten in de koekenpan en 1/3 pak Panko met 100 gram suiker hierin goudbruin kleuren. **Verfijnen met de zestes.**

Opmaak: Op de koude borden een **rozet slagroom** spuiten met daarop een **bolletje sorbetijs**. De warme **moeulleux** ernaast en wat **crumbles** op het bord strooien.

Wijnsuggestie:



Gerard Bertrand Banyuls Vin doux naturel 2013.

Uitermate schikt bij desserts zoals gebak clafoutis, gestoofd fruit. Druivensoort Grenache Noir en Grenache Gris. Een donkere robijn paarse wijn met verleidelijke aroma's van zoet rood en rijp zwart fruit. In de mond is hij sappig, zoet met een ronde en volle smaak. Zeer evenwichtig met aroma's van rijp, goed bewaard gebleven fruit. Heft een lange afdronk, fruitig met hints van karamel, chocolade en subtiele specerijen.