



Muzikale truffels met een vulling van witte chocolade parfait

Benodigheden: 6 eieren, 5 eidooiers, 200 gram basterdsuiker, 600 gram slagroom, 400 gram witte chocolade. **Ganachesaus** van 2 dl. room, 100 gram pure chocolade. Cornetpapier. 50 gram cacaopoeder, 100 gram poedersuiker. Kleine paarse viooltjes, takjes mint.

Werkwijze: Vierkante vormen bekleden met huishoudfolie. Enkele kleine schalen of borden in de diepvries zetten.

Witte chocolade met 400 gram slagroom voorzichtig verwarmen en smelten. 600 gram slagroom tot kwarkdikte opkloppen en in de koelkast zetten.

Eieren, dooiers en suiker goed wtkloppen met de garde en ***au bain marie*** opkloppen tot een stevige massa. **Koud kloppen.**

Beetje voor beetje vermengen met de afgekoelde witte chocolade en de geslagen slagroom. Storten in de vormen en enkele uren laten opstijven in de diepvries.

Cacaopoeder en poedersuiker met elkaar vermengen.

Pannetje met heet water opzetten en met behulp van 2 dessertlepels, quenelles maken van de chocoladeparfait en deze door de cacaopoeder rollen en snel in de diepvries laten opstijven.

Ganachesaus maken door de room voorzichtig te verwarmen en steeds iets pure chocolade laten mee laten smelten.

Van bakpapier cornetjes maken en deze vullen met de Ganache.

Op de borden golvend een notenbalk garneren met de Sol sleutel erbij.

Mooie takjes munt maken en deze op de borden leggen met een viooltje.

Op het laatste moment speels enkele quenelles op de notenbalk leggen.