



### clementine-chocolade-mascarponebavarois

Ik las in PLAZA dat **Banyuls** (dé wijn voor desserts op basis van chocolade) perfect past bij **fruitige tiramisu met witte "mascarpone" chocolademousse met speculaas**.

#### Dit heb je nodig:

- 93,5 g witte chocolade
- 1 blaadje gelatine
- 2 el clementinesap (CAMPAGNE VOOR JONGEREN: [All day long](#)).
- 2 el Cragganmore
- 37,5 g ei + 30 g dooier
- 150 ml slagroom
- 22,5 g suiker met een beetje water koken tot suikersiroop
- 1/2 kg mascarpone
- Verder
- 250 g speculaas lotus
- Chocoladeschilfers

#### Werkwijze:

1. Laat de gelatine 10 minuten weken in koud water.
2. Smelt de witte chocolade met de manarine Napoleon.
3. Laat deze afkoelen maar niet stollen.
4. Pers de clementines uit. Splits de eieren.
5. Zet het ei + dooiers met het clementinesap klaar in het (bovenste) bain-marie deel.
6. Breng water aan de kook in het onderste bain marie deel. Plaats de pan met het mengsel au bain marie.
7. Met het suikerwater krachtig kloppen (8 vormen) tot een dikke massa
8. Haal de pan van het vuur.
9. Voeg de uitgeknepen gelatine toe. Klop krachtig tot het mengsel stijf wordt.
10. Klop de room stijf
11. Roer eerst de chocolade & de mascarpone onder het ei-mengsel. Spatel er daarna de room beetje bij beetje onder.
12. In de koelkast plaatsen om op te stijven.

#### Dit heb je nodig

- 75 g fondant of zwarte chocolade
- 25 ml slagroom
- 2 el Ardbeg
- 37,5 g ongezoeten boter op kamertemperatuur
- verder: Clementines om te confijten

#### Werkwijze:

1. Smelt de chocolade met de whisky op bain-marie
2. Kook de slagroom 1 minuutje in.
3. Laat het geheel afkoelen tot 40°C.
4. Schenk de afgekoelde slagroom bij de gesmolten chocolade en klop op tot een homogene massa ontstaat.  
Laat afkoelen tot kamertemperatuur.  
Klop de boter een 3 tal minuten zacht met een garde of keukenrobot.  
Voeg er beetje bij beetje het chocolademengsel bij.  
Klop het tot een glanzend geheel.

#### Zestes van clementine

1. Schil de clementines met een dunschiller.
2. Snijd de schillen in kleine stukjes.
3. Vul een kleine kookpot met wat water.
4. Doe een beetje zout in het water.
5. Laat de sinaasappelschillen koken tot het water geel ziet.
6. Leg ze in een vergiet.
7. Spoel de schillen onder stromend water tot wanneer de zoutsmak verdwenen is.
8. Laat ze confijten in suikerwater (50/ water /50 % suiker)

## Opdienen

1. Verkruimel de speculaas
2. Vul 1/3 van een glaasje met witte chocoladetiramisu.
3. Leg hierop een laagje speculooskruimels.
4. Bedek met een laagje fondantmengsel.
5. Vul het glaasje verder aan met een laag witte chocolademassa en speculoos.
6. Werk af met chocoladeschilfers en clementinezestes



Bak schuitjes bij dit gelatinedessert.