

Chocoladesoep

Bron:EVM 21.12.2002

(Kan 1 dag op voorhand gemaakt worden)

Benodigheden voor 12 pers

5 eierdooiers (van kleine eieren of 4 van grote eieren)

1,5 soeplepel kristalsuiker

1 scheut champagne

250 ml room (zonder suiker)

5 eiwitten

200 gram suiker S1

60 g amandelschilfers

zestes van ½ appelsien

notenolie.

bloemsuiker

2 appelsienen

1 vanillestok

1 grote soeplepel advocaat.

3 gram gelatine

30 g boter

1 mokalepel cacaopoeder

1 dl water.

150g zwarte chocolade (of pastilles 811 van callebaut) toe.

een scheut grand Marnier

100 ml room

200 ml melk.

60 g witte chocolade

Biscuit au sucre

50 g boter

185 g suiker

2 eiwitten

50 g volkorenbloem

schilfers witte chocolade.

pp

1 druif + een paar bosaardbeien

1 aardbei en 1 physalis+1 kers

Vorbereiding

3 gram gelatine 10 minuten laten weken in koud water.

Spits de eieren

(eiwitten opzij zetten voor meringue = schuimpjes)

Zet de eierdooiers met de champagne en de suiker klaar in het (bovenste) bain marie deel.



Pers 2 appelsienen uit.

Meng het sap met 1 vanillestok en 1 grote soeplepel advocaat.

Het appelsiensap met de advocaat even opwarmen en de uitgeknepen gelatine erin oplossen.

Onmiddellijk in de koelkast plaatsen.

Bereiding:

Doe 30 g boter + 1 mokalepel cacao-poeder in een pannetje en verhit samen met 1 dl water.



Als het mengsel in de pan gaat koken, voeg je 150g zwarte chocolade (of pastilles 811 van callebaut) toe. Goed mengen.
Haal de pan van het vuur af en doe er een scheut grand Marnier bij.
In de koelkast plaatsen.

Verwarm in een pan 100 ml room met 200 ml melk.



Neem de pan van het vuur en voeg 225 ml hiervan bij de zwarte chocolade .



Roer met een klopper tot alles goed gemengd is. Altijd de klopper er laten instaan en regelmatig doorroeren.

Roer 60 g witte chocolade door 75 ml room-melk mengsel.
Eventjes laten opwarmen en laten afkoelen.

Breng water aan de kook in het onderste bain marie deel. Plaats de pan met het mengsel au bain marie.

Krachtig kloppen (8 vormen) tot de zabaglione schuimig en stevig wordt.

Opm. : de zabaglione mag in geen geval koken!

Let dus goed op het bain marie



Haal de pan van het vuur. De klopper er laten instaan en af en toe doorroeren. Klop 250 ml room (zonder suiker) licht stijf.



De room onder de massa luchtig doorscheppen.



In de koelkast plaatsen.

De klopper er laten instaan.

De meringue (schuimpjes)

De oven voorverwarmen op 150°C.
En kom ontvetten met azijn of citroensap.
Klop de 5 eiwitten stijf.
(Tot je de kom kan omdraaien.)
Nooit op de kom kloppen,
anders klop klop je de lucht uit het eiwit!



Pas na 2 minuten kloppen 200 gram suiker S2 toevoegen.
De amandelschilfers fijnhakken
De appelsienzestes fijn snipperen.
De amandelschilfers en de appelsienzestes samenvoegen en door de opgeklopte eiwitten roeren.

De vormpjes inoliën met de notenolie.
Opvullen met de meringue,
Bloedsuiker opstrooien.
Afbakken op bain marie (op een ovenplaat waar een 3-tal cm water instaat)
Bovenaan in de oven plaatsen.
Ongeveer 10 minuten bakken op 150°C.
Licht afkoelen en nog eventjes in de koelkast plaatsen.



Biscuit au sucre

Benodigdheden :

50 g boter
185 g suiker
2 eiwitten
50 g volkorenbloem

Werkwijze:

Smelt 50 g boter



En kom ontvetten met azijn of citroensap.
Klop de 2 eiwitten met de suiker stijf.
(Tot je de kom kan omdraaien.)
Nooit op de kom kloppen,
anders klop je de lucht uit het eiwit!



Doe er de gezeefde bloem bij. Voeg de gesmolten boter toe.

Leg een vel boterpapier op een bakplaat. Leg er met een soeplepel hoopjes beslag op.



Strijk het deeg glad.
8 minuten bakken op 175°C.
Prik met een lange naald in de koek om te zien of het deeg uitgebakken is.
Haal de bakplaat uit de oven.
Neem de koek met het boterpapier van de bakplaat. Onmiddellijk in brede repen snijden en een golvende vorm geven.



Opdiene

Het appelsiensap + advokaat (vanillestok uitnemen) mengen met het eigeelmengsel.

In een soepkommetje:

1 druif + een paar bosaardbeien

Daarop de witte chocolade

Nog een toefje van het koude eiwitmengsel met de amandel en de gestes.

1 lepeltje mengsel appelsiensap+eigeel bovenop leggen.



Op de rand van het kommetje 1 aardbei en 1 physalis plaatsen.



In een diep bord een kleine lepel zwarte chocoladesoep doen en erin een bol meringue laten zwemmen. Bestrooien met schilfers witte chocolade.

Dit soepje moet kunnen gegeten worden met een lepel.
Bij dit soepje wordt een biscuit au sucre geserveerd.

