

MENU April 2024



Pavlova | rabarber | limoncello

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Pavlova</u> 105 g eiwit 200 g fijne kristalsuiker 5 ml citroensap 8 g maïzena</p>	<p><u>Pavlova</u> Klop in een vetvrije (let hier op) kom de eiwitten met de suiker, citroensap en maïzena stijf. Dit is klaar zodra je stevige pieken schuim kunt maken. Teken 2x 10 cirkels met potlood op bakpapier met een steker van 7,5 cm, draai het bakpapier daarna om. Pak 2 bakplaten en leg daar het bakpapier met de cirkels op. Vul een spuitzak met een gladde spuitmond met het stijfgeklopte eiwit. Spuit daarna het eiwit binnen de cirkels op het bakpapier. Bak de pavlova's in 1,5 uur op 90°C en laat volledig afkoelen in de uitgeschakelde oven met de deur op een kleine kier. (Let op: oven tijdens het bakken niet openen).</p>
<p><u>Rabarber coulis</u> 500 g rabarber (diepvries) 250 g (diepvries) kersen 65 g suiker sap van 1 citroen 10 druppels vanille extract 3 grote bladeren gelatine</p>	<p><u>Rabarber coulis</u> Doe de ontpitte kersen, de rabarber, de suiker, de vanille en het citroensap in een pan en laat deze zachtjes koken tot dit gaar is. Laat het gestoofde fruit een beetje afkoelen. Mix met de staafmixer tot je een gladde lopende fruitpuree krijgt. Week de gelatine ca. 10 minuten in koud water. Verwarm 4 el fruitpuree in een steelpan, haal van de warmtebron en laat de uitgeknepen gelatine hierin oplossen. Voeg dit weer bij de fruitpuree.</p> <p>Gebruik 3 soorten siliconen mallen:</p> <ul style="list-style-type: none">- rechthoekige mal tot de helft vullen- half ronde mal helemaal vullen- vierkante mal helemaal vullen <p>Vul de soepdispenser met de fruitpuree en vul de mallen (naar keuze bevochtigd) met de fruitpuree. Zet de gevulde mallen in de Schock vriezer en laat deze hard worden. Let op: op tijd uit de Schock vriezer halen. Het eindresultaat dient een gelachtige substantie te zijn.</p>
<p><u>Limoncelloroom</u> 500 ml slagroom 200 ml mascarpone 75 ml limoncello 4 g vanille extract suiker (naar smaak toevoegen) 1 limoen</p>	<p><u>Limoncelloroom</u> Neem een koude mengschaal en schenk de room er in. Klop de room op met een garde. Voeg tussen het kloppen door het vanille extract, wat kristalsuiker en de limocello in etappes toe. Rasp ook een beetje zeste van limoen door de room. Klop tot de room lobbijg is en voeg de mascarpone toe. Klop de room verder totdat deze spuitbaar is. Zet de room tot gebruik in de koelkast.</p>

MENU April 2024

Aardbeien

500 g aardbeien
40 g chocolade puur

Aardbeien

Was de aardbeien en droog deze.
Smelt de chocolade in de magnetron op de hoogste stand totdat deze vloeibaar is.
Doopt 3 kleine aardbeien per persoon tot de helft in de chocolade.
Zet weg tot gebruik.

Eindbewerking

500 g aardbeien
40 g chocolade puur

Eindbewerking en presentatie

Leg in het midden van elk bord een dikke limoncelloroom.
Leg daarop telkens een pavlova. De room werkt als een soort lijm die het dessert op z'n plaats houdt.
Spuut limoncelloroom op elke pavlova. Plaats hierop de tweede pavlova. Deze eerst licht met een brander bruineren.
Daarna afwerken met de aardbeien met chocolade.
Haal de fruitpuree uit de mallen en plaats ze op het bord.
Gebruik de rest van de aardbeien als decoratie voor op het bord.

