

Gevulde chocoladebol met aardbeienpuree

Dessert voor 4 personen

Ingrediënten:

- 2 blaadjes witte gelatine
- 250 ml slagroom
- 1,5 eetlepel suiker
- ½ zakje vanillesuiker
- 250 gram aardbeien
- Schepje poedersuiker
- Sduitbusje eetbare goudspray
- Reep melkchocolade (ca 140 gram)
- Eetbare bloemblaadjes
- Sjabloon + silicone vorm Plate-It (per stuk ca 70 ml inhoud)



Bereidingswijze:

1. Chocoladebol:

Smelt de melkchocolade in een sauspan. Bestrijk de silicone vormen met de gesmolten chocolade met behulp van een bakkwastje. Laat de vorm 20 minuten in de koelkast opstijven en herhaal dit nog 1 of 2 keer totdat de chocoladebol stevig genoeg is. Laat de chocoladebol een paar uur uitharden. Haal de chocoladebollen voorzichtig los en plaats deze weer in de vorm voor later gebruik.

2. Panna Cotta:

Week de gelatine ca. 5 minuten in ruim koud water. Breng intussen de slagroom aan de kook in een pan. Los de suiker en vanillesuiker al roerend op in de slagroom. Knijp de gelatine uit en los deze al roerend op in de hete room, van het vuur af. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de sjabloon op een plankje. Giet de afgekoelde panna cotta in de chocoladebollen die in de silicone vorm zitten. Laat de panna cotta minimaal 3 uur in de koelkast opstijven.

3. Aardbeienpuree:

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Houd een paar aardbeien apart en prak de rest grof in een lage kom. Roer de poedersuiker erdoor.

4. Afwerking:

Decoreer de borden met de sjabloon en de goudspray. Plaats de chocoladebol op het bord. Schep de aardbeienpuree rondom de chocoladebol. Decoreer het geheel met slagroom, de achtergehouden aardbeien en eetbare bloemetjes.

(Recept van Marian)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

