Mmmmh!

Als een Snickers reep - Gekarameliseerde pinda's en chocolade

Ingrediënten

Mascarpone-mousse
- 350 g mascarpone
- 350 g vloeibare verse room
- 120 g glazuur/ongrijpbare suiker
- 4 eetlepels pindapuree

Chocolade wafel
- 50g ongezouten geroosterde pinda's
- 200 g Oriado 60% pure chocolade
- 2 tl cacaoboter

Karamel
- 200 gram poedersuiker
- 20 cl verse room
- 80 g gezouten boter
- Bloem van zout

Dressuur
- 100 g gemalen pinda's

Mensen: 10

Kooktijd 10 min.

Bereidingstijd 30 min.

Specifieke uitrusting

- Gebak robot
- Kegelvormige sauteusepan
- Rhodoïde vel
- Tempereerpan indien geen magnetron

Instructions

Mascarpone mousse

- Meng alle ingrediënten voorzichtig in een gebak robot voordat je het mengsel opklopt als een chantilly. Onmiddellijk koelen.

Chocolade chip

- Smelt 1/2 van de chocolade en de cacaoboter in de microgolfoven alvorens de andere 1/2 toe te voegen zonder te verwarmen (express tempering).

- Spreid met een spatel schijfjes chocolade (1p/p) uit op een vel rhodoïd en bestrooi met lichtjes gemalen pinda's.

Karamel

- Verwarm de suiker in een kegelvormige pan tot hij gekarameliseerd is (niet roeren, want de suiker kan kristalliseren). Kook de karamel vervolgens gaar door de room toe te voegen en zachtjes te kloppen. Wanneer de romige karamel glad is, voeg je de boter en fleur de sel toe.

Presenteer:

Leg een quenelle van mousse/ karamel/ chocolade/ gemalen pinda's in een kom of soepbord.