

05-02-2015

Kookavond

IJsgekoeld chocoladorentje met vers rood fruit

Nodig voor 4 pers:

- 200 gr pure chocolade
- 3 eieren
- 3 el boter
- 3 el bloedsuiker
- 150 gr frambozencoulis
- 100 gr vers rood fruit
- 1 stukje witte chocolade

Zo maak je het:

- Smelt de pure chocolade. Haal van het vuur en voeg er in kleine stukjes de boter aan toe
- Klop de eieren tot een luchtige massa en roer deze onder de chocolade
- Klop de eiwitten met de suiker tot sneeuw en spatel onder de chocolade
- Neem 4 potjes en leg er plastic folie in (de folie moet over de randen hangen om achteraf gemakkelijk uit de potjes te halen)
- Verdeel de chocolade in de 4 potjes en steek in diepvriezer tot de volgende dag

Afwerking: keer de potjes op een bordje en verwijder de folie. Versier met enkele streepjes frambozencoulis en versier met verse rode vruchten. Raspt er de witte chocolade over.

Tip: wil u een krokant laagje rond de chocoladorentje, haal de torentjes dan enkele uren vroeger uit de diepvriezer, smelt 50 gr witte chocolade in ½ dl room tot een dikke vloeibare crème en smeer een fijn laagje over de torentjes en plaats terug in de diepvriezer tot het moment zelf.