



## AMANDELKRULLEN

*Extra*

*Antiaanbakmatje*

*Plantenspuit*

*Pvc-buis in de lengte doorgesneden*

*Bakspray*

*250 g amandelschaafsel*

*3 eieren*

*30 g eiwit*

*350 g kristalsuiker*

*80 g bloem*

Verwarm de oven voor op 185 °C. Droog het amandelschaafsel in een hete pan zonder vetstof. Zorg ervoor dat ze niet verkleuren. Als je het warme schaafsel nog net in je hand kunt houden, dan is het voldoende gedroogd. Klop de eieren los met het eiwit en voeg de rest van de ingrediënten toe. Doe het koekjesdeeg in een spuitzak. Je kan het deeg ook gewoon op een bakmatje lepelen. Bestuif het antiaanbakmatje met bakspray en spuit of lepel er kleine porties deeg op. Bevochtig je handpalm met een plantenspuit en duw de koekjes plat. Zet de koekjes 12-15 minuten in de oven. Haal ze uit de oven. Leg de nog warme koekjes in de opengesneden pvc-buis, zodat ze de vorm van de buis aannemen. Laat ze afkoelen.



## AARDBEIENBVAROISTAART

### Extra

Grote mengpot  
 Biscuitvorm van 14 cm doorsnede,  
 6 cm hoog  
 Uitsteekvorm van ongeveer 13 cm  
 2 antiaanbakmatjes of bakpapier  
 Gasbrander (of haardroger)  
 Keukenmachine  
 Kartelmes

Voor de biscuit  
 130 g eiwit (10 eieren)  
 105 g eierdooiers  
 117 g suiker  
 75 g bloem  
 25 g puddingpoeder

Voor de aardbeiensiroop  
 100 g redelijk vloeibare aardbeienconfituur  
 Scheutje aardbeienleukeur *Fraise des bois*  
 Sap van 1 citroen

Voor de aardbeienmousse  
 130 g aardbeienpuree  
 0,6 cl aardbeienleukeur (*Fraise des bois*)  
 2 gelatineblaadjes  
 15 g suiker  
 15 cl room  
 3 cl melk

Voor de aardbeingelei  
 100 g aardbeienpuree  
 50 g suiker  
 2 cl water  
 1 gelatineblaadje, 3 uur geweekt

Afwerking  
 2 verse aardbeien

### Maak de biscuit

Verwarm de oven voor op 220 °C. Meng het puddingpoeder met de bloem en giet door een fijne zeef. Klop de dooiers stevig op in de keukenmachine. Klop dan in een propere kom het eiwit met de suiker op in de keukenmachine. Voeg de suiker in drie keer toe. Wacht telkens met toevoegen tot het eiwit mooi luchtig is. Spatel het eiwit door de dooiers. Voeg de bloem en het puddingpoeder toe. Leg 2 antiaanbakmatjes of twee vellen bakpapier op het werkvlak. Strijk daarop het beslag dun uit met een spatel. Leg de matjes of het bakpapier telkens op een bakplaat. Bak hoogstens 3 minuten in de warme oven. Haal de biscuit uit de oven en laat hem afkoelen. Als hij niet meer kleeft, is hij lang genoeg gebakken. Leg er een ander antiaanbakmatje of stukjes bakpapier op, zodat de biscuit niet uitdroogt. Haal hem nu meteen van de bakplaat, zodat hij niet verder bakt en keer om zodat je eerst het onderste bakmatje (of bakpapier) eraf kan halen.

### Maak de aardbeiensiroop

Leng op het vuur de confituur aan met de aardbeienleukeur. Voeg het citroensap toe. Klop het mengsel glad in de pot. Haal het mengsel van het vuur. Giet de siroop in een kom en laat afkoelen.

### Maak de aardbeienmousse

Klop de suiker en de room op tot mayonaisedikte. Verwarm de melk. Voeg de gelatine toe. Roer tot de gelatine gesmolten is. Neem de pan van het vuur en voeg de aardbeienpuree en een scheutje aardbeienleukeur toe. Giet over in een kom en spatel er na vijf minuutjes de slagroom door. Onze mousse is klaar.

### Maak de aardbeingelei

Kook de suiker en het water tot een siroop en haal de pan van het vuur. Voeg de aardbeienpuree toe. Voeg de geweekte gelatine toe. We hebben nu een warme massa.

### Afwerking

Neem een deegplak en steek er twee cirkels uit met de uitsteekvorm. De deegplakken moeten kleiner zijn dan de metalen ring. Besmeer de overige deegplak met de aardbeiensiroop. Verdeel de plak overlangs in tweeën met een kartelmes. Leg de ene plak op de andere. Snijd hem nogmaals overlangs in tweeën en leg de helften op elkaar. Herhaal dit nogmaals tot je twee 'stapelaars' hebt. Laat ze 20 minuten opstijven in de diepvriezer. Snijd de stapelaars in gelijke plakjes en stapel ze tegen de wand van de taartvorm. Leg een deegplak in het midden. Giet er de mousse in tot 2 cm van de rand. Leg er de andere ronde deegplak op. Bestrijk met de aardbeiensiroop. Schep er de rest van de mousse over. Verdeel de mousse mooi over de taart, zodat de biscuit volledig bedekt is. Laat 45 minuten opstijven in de diepvriezer tot hij volledig hard is. Haal hem uit de diepvriezer en warm nu de randen van de vorm even op met een brander of met een haardroger. Haal de taartring een 1 cm naar boven en vul aan met de aardbeingelei. De gelei zal meteen stollen op de koude biscuit. Verwijder de taartring met een gasbrander. Werk de taart verder af met verse aardbeien.





## A TOUCH OF GOLD

TIJM-CHOCOLADEMousse  
INTERIEUR

100 g room  
10 g tijmblaadjes  
60 g eiwitten  
60 g suiker  
150 g pure chocolade 70%  
200 g room, lobbij geklopt

Extra  
keukenrobot  
siliconenmal, ballen 2,5 cm

Breng de room aan de kook. Voeg de tijmblaadjes toe en laat afgedekt 15 minuten infuseren. Weeg 80 g af. Klop het eiwit op in een keukenrobot op lage snelheid, tot het in volume verdubbeld is. Voeg vervolgens geleidelijk aan de suiker toe en klop het eiwit tot stijve pieken.

Smelt de chocolade. Breng 80 g tijminfusie aan de kook en voeg toe aan de chocolade in 3 delen. Roer van binnenuit tot een gladde ganache. Spatel er het opgeklopte eiwit onder in 3 delen. Voeg vervolgens de opgeklopte room toe in 3 delen. Vul een spuitzak met de chocolademousse en vul de mal. Laat minstens 1 nacht opstijven in de diepvriezer.

## HALVE CRUNCHBAL INTERIEUR

100 g witte chocolade 35% (ivoire)  
5 g passievruchtcrispy, licht verkruimeld  
20 g banaancrispy, licht verkruimeld  
15 g yoghurtcrispy, licht verkruimeld  
50 g feuilletine  
5 g yoghurtpoeder

Extra  
siliconenmal, halve ballen 2,5 cm  
paletmes

Smelt de chocolade. Roer er de overige ingrediënten door en vul de mal. Druk de chocolade stevig aan met een paletmes en strijk glad af. Laat 1 uur uitharden in de diepvriezer. Ontvorm en bewaar in een afgesloten doos in de diepvriezer.

## CHOCOLADEGLAÇAGE

14 g gelatinepoeder  
70 g koud water  
120 g room  
50 g water  
85 g suiker  
50 g glucose  
50 g cacao-poeder  
100 g pure chocolade 70%

Extra  
thermometer

Meng het gelatinepoeder met 70 g koud water en laat 20 minuten weken. Breng de room, het water, de suiker en de glucose aan de kook en voeg de gelatinemassa toe. Meng het cacao-poeder en de chocolade en giet er de warme massa op. Meng met een staafmixer tot een gladde massa en giet door een zeef. Verwarm tot 35 °C voor gebruik.

