WITTE CHOCOLADE KOKOS MOUSSE SLOF MET BRAMEN EN ROODFRUIT



De liefde voor witte chocolade mousse is groot. Net als die van een versgebakken slof. En daar was de inspiratie voor dit prachtige gebak. Laten we het beste van twee werelden samenvoegen tot één geheel. En wat een smaak zeg! Niet moeilijk om te maken, maar het kost alleen wat tijd. Maar beloofd, dat is deze heerlijke slof meer dan waard. Genieten maar!







Benodigdheden voor 2 sloffen

Deeg

- 250 gr patent bloem
- 2 tl bakpoeder
- 180 gr roomboter
- 100 gr kristal suiker
- donkerbruine basterdsuiker
- boier

- ½ citroen, rasp
- ¼ tl zout

Amandelspijs (je hebt 175 gram nodig)
- 250 gram blanke amandelen
- 250 gram kristalsuiker
- 1 ei

Chocolade mousse
- 275 gr. witte chocola (Tony Chocolonely)
- 165 ml. kokosmelk
- 4 blaadjes gelatine
- 375 ML slagroom

Overig:
- Verse bramen, roodfruit
- 2 el. geraspte kokos

- Twee sloffen vormen óf gebruik de rand van een taartvorm á 24 cm

Bereiding

1) We beginnen met de chocolade mousse, aangezien deze 3 a 4 uur moet opstijven in de koelkast. Klop de slagroom op totdat deze stevig is en laat ondertussen de gelatine blaadjes weken in water. Warm de kokosmelk op in een steelpannetje, totdat deze net kookt. Haal het pannetje van het vuur en voeg de blokjes chocola toe en laat deze al roerend smelten tot 1 geheel. Voeg vervolgens de gelatine blaadjes toe aan het mengsel en roer ook dit weer tot 1 geheel.

Voeg 2 eetlepels opgeklopte slagroom toe aan het mengsel en schep deze om tot 1 geheel. Voeg het mengsel aan de rest van het slagroom en schep deze rustig om. Hierdoor voeg je lucht toe waardoor je straks een hele luchte mousse krijgt. En dat is juist hetgeen wat je wilt. Giet het mengsel over in een langwerpig bakje en zet voor 4 uur in de koelkast om het op te laten stijven.

2) Dan maken we nu de amandelspijs, aangezien dit ook nog 3-6 uur in de koelkast moet opstijven. Maal in een keukenmachine de amandelen compleet fijn en doe dit in een schaaltje. Meng hierdoor de suiker tot 1 mengsel en voeg daarna het geklopte ei toe. Blijf goed roeren, totdat dit niet meer kan. Haal het mengsel uit het bakje en kneed dit op het aanrecht tot een mooi samenhangend geheel. Heb je hier geen tijd voor? Koop dat een kant en klaar pakje. Dat voldoet natuurlijk ook prima.

3) Voor de sloffendeeg voeg je alle droge ingrediënten samen in een grote kom en meng je dit goed door elkaar. Voeg daarna de roomboter en het ei toe. Meng dit tot een mooi samenhangend deeg. Op een gegeven moment haal je het uit de kom en kneed je het nog kort verder op het aanrecht blad. Laat ook dit deeg minstens een uur rusten in de koelkast.

4) Verwarm de oven voor op 180 graden en leg op een bakplaat een vel bakpapier. Vet de sloffenvormen in met wat boter en plaats deze op het bakpapier. Ik gebruikte een sloffen vorm van 24 cm lang en 11 cm

breed (liefst iets smaller). Rol het deeg uit tot een dikte van 7-8 mm en druk met de vorm een passende deegplak uit en plaats deze in de vorm op de bakplaat. Herhaal deze stap voor de tweede vorm. Druk het overgebleven deeg resterend in de vormen.

5) Verdun het amandelspijs met een beetje ei, zodat het smeerbaar wordt. Rol deze in een mooie rol en plaats deze in het midden van sloffendeeg. Zorg ervoor dat je 1 - 1,5 cm aan de randen vrij houdt.

6) Bak de sloffen goudbruin in de voorverwarmde oven gedurende 23-28 minuten en laat deze daarna afkoelen. Eerst kort in de vorm, daarna de vorm eraf halen!

7) Zodra de sloffen zijn afgekoeld en de chocolade mousse is opgestijfd, kunnen we aan de slag. Doe de chocolade mousse i een spuitzak en spuit de sloffenbodem naar wens vol met de chocolade mousse. Verdeel de bramen en het rode fruit er zo over dat het een mooi kunstwerk wordt. Brand kort in een koekenpan de kokosrasp aan en strooi dit er over heen. Heerlijk!

8) Eetsmakelijk!

Heerlijk met een glas Elio Perrone Bigaro Rosato (https://www.debigondier.nl/products/elio-perrone-bigaro-rosato?_pos=1&_psq=bigar&_ss=e&_v=1.0) en genieten maar.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.