WITTE CHOCOLAMOUSSE MET ROODFRUIT SAUS, SPECULAAS CRUMBLE EN ANIJSPOEDER



Eetmoment: Diner
Behoefte: Makkelijk, Luxe
Soort: Vegetarisch

En daar is het prachtige dessert van De Bigondier voor ons ideale kerstdiner. Een smaakvolle witte chocolade mousse, extra makkelijk om efficiënt te werken. Heerlijk met een rood fruit saus, speculaas crumble en de ouderwetse anijspoeder. Wat een prachtige combinatie van smaken zijn dit. Je gasten zullen versteld staan. En jezelf waarschijnlijk ook! Geniet ervan.

Benodigdheden voor 4-6 personen

Chocolade mousse
- 165 gr. witte chocola
- 120 ml. kokosmelk
- 3 blaadjes gelatine
- 250 ml. slagroom

Roodfruitsaus
- 50 gr. bramen
- 60 gr. blauwe bessen
- 100 gr. frambozen
- 150 ml. dessertwijn of rood fruitbier (liefmans)
- 2 el. kristalsuiker

- speculaasjes
- Anijspoeder

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.

2) 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 luchtige 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.

3) Doe het rood fruit, de dessertwijn en de kristalsuiker in een steelpannetje en breng al roerend aan de kook. Laat dit voor zo'n 5 a 8 minuten inkoken, zodat je een mooie gladde saus krijgt. Laat de saus afkoelen en zet apart.Verkruimel de speculaasjes en zet ook deze apart.

4) Bestuif een bord met de anijspoeder. Leg vervolgens in het midden een royale portie van de speculaas crumble. Maak een eetlepel nat met warm water en maak mooie rolletjes van de witte chocolade mousse door er langzaam overheen te schapen. Doe deze op de crumble. Giet er wat roodfruit saus overheen en bestuif eventueel met wat extra anijspoeder.

5) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende dessertwijn? Bestel de Bigaro Rosato (https://www.debigondier.nl/products/elio-perrone-bigaro-rosato?variant=43050914611419) via de website van **De Bigondier.**

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.