



Hazelnoten en frambozen duo

INGREDIËNTEN

HAZELNOOT KOEKJESDEEG

160g patentbloem,
100g boter,
90g suiker,
50g eidooiers,
40g geraspte gianduja-chocolade,
40g hazelnootmeel,
30g fijngemalen hazelnoten,
2g zout,
1 snufje bakpoeder per cake

CHOCOLADEVULLING

12 halve bollen, 3,5 cm in doorsnee U kunt de vulling bewaren in de vriezer, perfect als gebakje bij de koffie
120g pure chocolade
80g verse room

FRAMBOZENVULLING

12 halve bollen, 3,5 cm in doorsnee
U kunt de vulling bewaren in de vriezer, perfect als gebakje bij de koffie
125g frambozen
30g suiker
3g gelatineblaadjes

BAVAROIS MET HAZELNOOT

240g melk
130g geklopte room
55g eidooiers
40g suiker
24g maizena
20g boter
8g gelatineblaadjes
100g hazelnootkrokant, fijngemalen of een hazelnootpraline
fleur de sel

GIANDUJA-GLAZUUR

125g gianduja-chocolade
110g verse room
20g acaciahoning
10g zonnebloemolie

WIT GLAZUUR

100g witte chocolade
75g room
70g suiker
8g gelatineblaadjes

INSTRUCTIONS

1. HAZELNOOT KOEKJESDEEG

Meng de boter met de suiker en voeg de hazelnoten, eidooier en gianduja toe. Meng vervolgens de bloem, het zout en het bakpoeder erdoor. Maak een broodvorm, leg het in een kom, dek af met plasticfolie en zet 1 uur in de koelkast. Rol het deeg 3-4mm dik uit en snij twee stukken uit met een regendruppelkoekjesvorm 12cm lang, 8cm breed, 4cm hoog. Maak met een kleinere koekjesvorm nog 2 druppels 11cm lang, 7cm breed, 4cm hoog.

2. CHOCOLADEVULLING

Brokkel de chocolade in een kom. Verwarm de room tot hij bijna kookt, giet over de chocolade en roer tot deze is gesmolten en het mengsel volledig gemengd is en er glanzend uit ziet. Verdeel het mengsel over 12 halve bolvormige siliconevormpjes met een doorsnede van 3,5 cm en zet ze in de vriezer.

3. FRAMBOZENVULLING

Week de gelatine in koud water. Kook de frambozen en de suiker met 20 g water gedurende 5 minuten op een zacht vuur. Haal van het vuur, klop de room erdoor en zeef indien gewenst. Roer de gelatine erdoor tot deze smelt. Verdeel over de siliconevormpjes en zet in de vriezer.



4. BAVAROIS MET HAZELNOOT

Week de gelatine. Klop de eidooier en de suiker samen met de maizena. Verwarm de melk bijna tot kookpunt, giet over de eidooier, meng goed door elkaar en zet terug op de warmtebron. Houd al roerend aan de kook tot de room begint in te dikken. Haal van het vuur af, voeg de boter en de uitgeknepen gelatine toe en meng tot deze volledig is gesmolten. Voeg daarna het krokante mengsel en een flinke snuf fleur de sel toe en laat volledig afkoelen. Meng als laatste voorzichtig de geklopte slagroom erdoor.

5. GIANDUJA-GLAZUUR

Brokkel de chocolade in een kom. Verwarm de room met de honing bijna tot kookpunt, giet vervolgens over de chocolade en meng tot u een homogeen mengsel zonder klontjes. Voeg nu de olie toe en roer tot deze volledig is gemengd. Laat volledig afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het gebruikt als glazuur voor de twee grote druppels.

6. WIT GLAZUUR

Brokkel de witte chocolade in een kom. Laat de gelatine weken in koud water. Verwarm 70g water met de suiker tot het kookt om siroop te verkrijgen. Giet de siroop over de chocolade en meng goed door elkaar, meng daarna de room en de uitgeknepen gelatine erdoor. Blijf mengen tot het mengsel homogeen en zonder klontjes is. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

7. LAATSTE STAPPEN

Haal de druppels uit de koelkast. Haal de koekjesvorm weg – gebruik indien nodig een mes om tussen de koekjesvorm en de bavarois te snijden. Plaats de druppels op een rooster op een schaal. Glazuur de twee grootste druppels met de gianduja en de kleinere met de witte chocolade. Laat het overvloedige glazuur door het rooster druipen. Zet 2 uur in de koelkast. Bedek de grootste druppels met een Ferrero Rocher en goudpoeder. Decoreer de kleinere druppels met onbehandelde witte rozenblaadjes. NB: de chocolade- en frambozenvulling kunt u bewaren in de vriezer. Deze zijn perfect om te serveren als een gebakje bij de koffie.