Spekkoek van chocolade met rabarberschuim



Gebruikte bresc producten



Bresc Basilicumpuree 450g



Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g

Ingrediënten

4

Voor het schuim

- 2 dl rabarbercoulis
- 1 dl aardbeiencoulis
- 1 tl Bresc Basilicumpuree
- 2 dl tomatensap
- 50 g suiker
- 3 blaadjes gelatine

Voor de spekkoek en chocoladecrème

- 100 g boter
- 0,6 dl room
- 0,2 dl fraise du bois coulis
- 200 g pure chocolade
- 1 plak kapsel
- 0,1 dl fraise du bois
- 0,4 dl tomatensap
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- 0,5 dl rabarbercoulis
- 0,5 dl aardbeiencoulis

Voor het vanilleroomijs (8 personen)

- 0,75 dl koksroom
- 0,25 dl volle melk
- 250 g suiker
- 125 g eidooier
- 2 vanillestokjes
- Overig
- frambozen
- limoncress
- framboos kroepoek

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bereidingswijze

Week de gelatine en los op in de ingredienten voor het schuim. Vul de kidde met het schuimmengsel en zet koud.
Draai voor de spekkoek de boter luchtig. Verwarm de room en de fraise du bois en los hierin de chocolade op. Laat de roommassa afkoelen.Meng de room-chocolademassa met de boter en de strattu di pomodoro.Meng fraise du bois met tomatensap, rabarber- en aardbeiencoulis. Rol het kapsel met een deegroller plat en besprenkel met wat vocht. Laat het iets indrogen en smeer er de chococrème op, maak meerdere lagen. Pak de gelaagde koek strak in met plastic folie en zet, onder lichte druk, koud weg.
Doe voor het roomijs de room, melk, 125 g suiker en het merg van twee vanillestokjes in een royale kookpan, breng het geheel aan de kook. Meng de eidooier met de overige suiker en klop dit op volle toeren met een mixer totdat het wit ziet.
Wanneer de roommassa aan de kook is giet je de massa al roerende langzaam op het witgeklopte ei. Roer de massa goed door, doe hem terug in de kookpan en verwarm de massa tot ongeveer 70 à 80°C. Zeef de massa na het bereiken van de gewenste temperatuur en koel zo snel mogelijk terug. Wanneer de massa voldoende is afgekoeld, kun je hem behulp van een ijsmachine tot ijs draaien.
Maak de frambozen schoon.
Snijd plakken van de spekkoek met een warm schoon mes. Leg een plak spekkoek op een bord, beleg met de frambozen en leg er een plak spekkoek op. Schep er een bol of quenelle ijs op en top af met het schuim. Maak het dessert op met de overige ingrediënten.