Witte chocomousse met ananassalsa en kardemomijs



Gebruikte Bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g

Ingrediënten

12

Voor de mousse

- 150 g eiwit
- 125 g suiker
- 250 g witte chocolade
- 0,5 l slagroom
- rasp van 1 limoen

Voor de sereh-kokoskoekjes

- 75 g eiwit
- 150 g witte basterdsuiker
- 50 g bloem
- 175 g geraspte kokos
- 30 g Bresc Citroengraspuree

Voor het kardemomijs (1,5 liter)

- ¾ l room
- ¼ l volle melk
- 250 g suiker
- 125 g eidooier
- 5 st kardemom

Voor de ananassalsa

- ½ ananas
- 10 g Bresc WOKpeper
- 5 g Bresc Gemberpuree
- 5 g Bresc Citroengraspuree
- 50 g suiker
- 1 citroen, rasp en sap
- 50 g roomboter
- munt

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

Bereidingswijze

Doe voor het ijs de room, melk, kardemom en 125 gram suiker in een royale kookpan. Breng het geheel aan de kook. In de kom van de mixer doe je vervolgens de eidooiers met de rest van de suiker. Klop de eidooier en suiker op volle toeren totdat dit wit geslagen is. Wanneer de roommassa aan de kook is, laat deze dan 15 à 20 minuutjes onder een deksel trekken. Giet de warme massa langzaam al roerend op de wit geslagen dooiers. Roer de massa goed door, doe hem terug in de kookpan en verwarm de massa tot ongeveer 75 à 80 graden. Zeef de massa en koel zo snel mogelijk terug. Wanneer de ijsmassa goed afgekoeld is, kun je hem met behulp van een ijsmachine tot ijs draaien. Het is het lekkerst als de massa een nachtje doortrekt, dan zeven en opdraaien.
Scheid voor de koekjes de eieren en klop de eiwitten stijf in een vetvrije kom. Meng de basterdsuiker, bloem en geraspte kokos in een aparte kom. Meng vervolgens het citroengras door de eiwitten tot een egale massa. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven), maak platte rondjes op een siliconen matje of ingevette bakplaat. Bak vervolgens de koekjes voor ongeveer 8 minuten.
Sla voor de mousse het eiwit met een deel van de suiker stijf. Meng er op het eind rustig de limoenrasp doorheen. Sla de slagroom tot yoghurt dikte met het overige deel van de suiker. Smelt de chocolade zachtjes au bain-marie. Laat een beetje terug koelen. Spatel de slagroom met de chocolade vervolgens spatel je het eiwit hier rustig door tot alles goed gemengd is.
Voor de salsa schil de ananas en haal de kern eruit. Snijd in blokjes en smoor in de boter. Voeg de suiker, de gember, het citroengras en de peper toe. Rasp er de citroen door en snijd de citroen in stukken. Voeg die toe. Laat het 20/30 minuten zachtjes smoren en haal dan de grove stukken citroen eruit en laat het afkoelen. Spuit de mousse op het bord en serveer er de salsa bij. Schep het ijs op de koekjes en garneer met wat munt.