

CHOCOLADE – SPECULAASCREME MET MANDARIJNENGELEI

Benodigheden (6 personen)

- 100 gr pure chocolade
- 1 dl melk
 - 150 gr mascarpone
 - 100 gr zure room
 - 100 gr speculaaspasta
 - 2 dl sap van mandarijntjes
 - 30 gr suiker
 - 1 gr agar-agar

Bereidingswijze

Chocolade-speculaascreme

smelt de chocolade in de melk op een laag vuurtje
roer de mascarpone en de zure room los in een kom
voeg er de chocolade (lauw, niet te warm) en de speculaaspasta bij
alles goed onder mekaar roeren, in glaasjes doen en in de koelkast plaatsen

Mandarijnengelei

breng het sap met de suiker en het agaragarpoeder aan de kook, roeren tot het poeder opgelost is
het mengsel uitgieten in een vierkante of rechthoekige kom (ongeveer 1cm dikte, grootte kom aanpassen aan de hoeveelheid) en laten opstijven

Afwerking

De gelei uit de kom nemen en op een plank in blokjes snijden
de blokjes bovenop de crème in de glaasjes doen, eventueel versieren met een muntblaadje

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>



Agar-agar (ook agar of kanten genoemd) is een geleermiddel gemaakt van zeealgen die geplukt worden langs de kusten van veel wereldzeeën. Het is een vegetarisch alternatief voor gelatine dat wordt gemaakt van dierlijk beendermeel. Na het wassen krijgen de rode zeevieren (gelidium en gracilaria) door een vriesproces hun witte kleur en sterk geleerdende eigenschappen. Agar agar is verkrijgbaar in staven, vlokken en poeder en is te koop in de natuurvoedingswinkels. Poeder heeft als voordeel dat het sneller oplost. Staven op voorhand weken in koud water zoals gelatine. Agar agar wordt algemeen gebruikt in Azië en komt nu ook steeds meer in zwang in Europa en Amerika. De bindkracht van Agar agar is tweemaal zo groot als die van gelatine; 5 gram is voldoende om 1/2 liter vocht te binden, maar dit kan per toepassing en recept verschillen. Bovendien bevat agar agar heel veel ijzer en calcium.