

Drie kleuren hemelse modder met gedroogd fruit

VOOR VIER PERSONEN

120 g pure couverture
120 g witte couverture
120 g melkcouverture
3 x 25 g boter
3 x 3 eiwitten
3 x 20 g suiker (naar smaak)

GEDROOGD FRUIT

2 sinaasappels
2 citroenen
1 handappel, granny smith
2½ dl water
250 g fijne kristalsuiker
gedroogde vijgjes

GELEI VAN RODE BIET

3 dl sap van rode biet (zelf gecentrifugeerd of van de natuurwinkel)
1 blaadje gelatine

CHOCOLADESAUS

1½ dl melk
½ dl water
1 vanillestokje
125 g witte chocolade (liefst met 54% of minder suiker)

GARNERING

kruidnoten (zie recept)
kleine gedroogde vijgjes

BEREIDING

Was voor de gedroogde vruchten de citrusvruchten en de appel en snijd ze in flinterdunne plakken. Verwarm in een pan het water met de suiker tot de suiker is opgelost en laat de siroop 2 minuten borrelend koken en daarna tot kamertemperatuur afkoelen. Leg de plakken fruit in de siroop. Verwarm de oven op 80 °C. Haal de plakken fruit uit de suikersiroop, leg ze op een bakplaat en laat ze 2 uur in de oven drogen. Bewaar ze tot gebruik in een goed gesloten trommel.

Maak de drie mousses volgens het klassieke basisrecept (zie blz. 168): een met pure couverture, een met witte couverture en een met melkcouverture. Schep elke mousse in een schaal en laat ze opstijven.

Damp voor de gelei het bietensap in tot circa 1½ dl. Week de gelatine 5 minuten in ruim koud water. Verwarm een deel van het bietensap, los de uitgeknepen gelatine erin op en roer het achtergehouden bietensap erdoor. Giet het in een platte schaal en zet hem koud tot de gelei is opgestijfd. Snijd de gelei in gelijke blokjes.

Breng voor de chocoladesaus de melk en het water met het opengesneden vanillestokje tegen de kook aan en laat hem 10 minuten op laag vuur trekken. Breek de chocolade in stukjes, doe ze in een kom en laat ze au bain marie smelten. Voeg al roerend de vanillemelk aan de chocolade toe tot het een gladde saus is.

PRESENTATIE

Spuit op grote borden banen van afwisselend de drie kleuren chocolademousse en de chocoladesaus, grof gehakte kruidnoten, gedroogde vijgjes en blokjes gelei. Schik de gedroogde vruchten in een glas of een bakje en zet dat ook op het bord.

‘Op de hier beschreven manier kunt u allerlei stevige vruchten drogen. Probeer het ook eens met aardbei, ananas, mango, peer of papaja. U kunt de vruchten ook een paar dagen voor gebruik drogen, als u ze maar in een goed gesloten trommel op een droge plaats bewaart.’



VOOR 200 GRAM

25 g boter
50 g bruine basterdsuiker
125 g bloem
½ theel. speculaaskruiden
mesp. zout
½ theel. bakpoeder
1 ei
2 dessertl. water

KLEINE KRUIDNOTEN

Verwarm de oven op 180 °C. Knead alle ingrediënten door elkaar tot een gelijkmatig deeg en vorm er kleine balletjes van circa 5 mm doorsnee van. Leg ze op een ingevette bakplaat en druk ze iets platter. Bak de pepernoten in de warme oven in circa 10 minuten goudbruin en gaar.