

Parfait van witte chocolade en zoethout

Ingrediënten:

150 g appelsiensap
250 g griessuiker
1 vanillestok
5 g zoethout poeder
1 l opgeklopte room
10 eierdooiers (300 g)
250 g witte chocolade

Bereiding:

Griessuiker met de vanillestok en het zoethout mixen
Stel in: 1 min / stand 8

Appelsiensap aan toevoegen en opwarmen
Stel in: 100°C / 5 min / stand 3

Kuip thermomix in ijswater zetten gedurende 20 tal minuten.

Eierdooiers bij afgekoelde suikerwater voegen en de vlinder monteren.
Luchtig kloppen
Stel in: 80°C / 12 min / stand 3

Daarna temperatuur af zetten
Stel in: 20 min / stand 2 / koud kloppen.

Witte chocolade smelten au bain marie.

Eiermengsel in grote mengkom gieten en er de gesmolten witte chocolade ondermengen.

Op het laatste er de opgeklopte room onder spatelen.

In vormen of terrines afsputten en gedurende minstens 6 uur in diepvriezer plaatsen.

