



Biscuit chocolade met vijgen – chocolade Dubai krokant en witte chocolade mousse

Biscuit maken

1. Klop de eieren luchtig op met de suiker.
2. Spatel de gezeefde bloem en het cacaopoeder eronder.
3. Voeg een snuif zout toe en spatel dit voorzichtig onder.
4. Verdeel op een bakplaat met bakpapier.
5. Bak 6 à 7 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.
6. Laat afkoelen van de bakplaat en verwijder het bakpapier.
7. Prik nu de gelijke vorm uit zoals het chocolade krokant.

Bereiding

8. Mix nu de vijgen glad met het water en citroensap.
9. Meng de agar-agar met de suiker (zo voorkomt het klonteren).
10. Voeg toe aan de vijgenpuree en breng al roerend aan de kook.
11. Laat minstens 30 seconden doorkoken (agar activeert pas boven 85°C).
12. Giet uit in een vlakke vorm (bekleed met plasticfolie of bakpapier) tot ±1 cm dik.
13. Laat opstijven op kamertemperatuur en daarna even in de koelkast (1–2 u).
14. Snijd in de gewenste vorm. (hier zoals het Dubai chocoladekrokant)

Dessert afwerken

Bouw nu het dessert op.

Start met een chocoladekrokant, daarna een stuk biscuit, een chocoladekrokant, nu de vijgengelei, opnieuw een chocoladekrokant en plaats hierop een quenelle witte chocolademousse.

Werk af met verse stukjes vijgen, atsina cress en de pistachenoten.

Ingrediënten

voor 6 personen

Biscuit:

- 200 g suiker
- 5 eieren
- 150 g bloem
- 50 g cacaopoeder
- snuif zout

Vijgengelei:

- 400 g rijpe vijgen
- 80 g water
- 60 g suiker
- 10 g citroensap
- 18 stuks chocolade dubai krokant
- 6 g agar-agar
- Pistachenoten
- Atsina cress
- 6 quenelles witte chocolade mousse by Cru Taste