

Verrine mandarijn en kastanje

Ingrediënten

- 250 gram mandarijnen
- 50 gram suiker
- 1 gram agar-agar
- 160 gram kastanjepuree
- 22 gram whiskey
- 2,5 gram gelatine
- 25 gram eigeel
- 12 gram suiker
- 13 gram water
- 160 gram opgeklopte slagroom
- 30 gram water
- 70 gram suiker
- 25 gram glucosesiroop
- 50 gram slagroom
- 20 gram cacao
- 5 gram gelatine Voor 20 verrines

Werkwijze

1. Snijd 1 mandarijn in kleine stukjes. Pers de andere mandarijnen uit. Voeg suiker en agar-agar toe.

2. Breng de massa aan de kook. Voeg de stukjes manadarijn van het vuur af toe en giet dit als een laagje in kleine glaasjes.
3. Week de gelatine in koud water. Meng de kastanjepuree met de whiskey. Meng water en suiker en kook er een stroopje van. Giet dit stroopje bij de eigelen en sla dit goed door elkaar. Laat het al kloppend afkoelen.
4. Voeg de gelatine toe aan het kastanjemengsel. Voeg het eigeel toe. Voeg daarna de stijfgeslagen slagroom toe.
5. Spuit dit mengsel op de mandarijnengelei.
6. Week de gelatine 20 minuten in koud water.
7. Meng de rest in een pannetje en breng al roerend aan de kook.
8. Voeg van het vuur af de gelatine toe.
9. Giet de bijna koud geworden chocolade als derde laagje in de verrine.