

Muskaatparfait met mandarijnensaus

Ingrediënten

- 5 eigelen
- 2 eiwitten
- 50 gram kristalsuiker
- 40 gram rozijnen
- 20 centiliter muskaatwijn
- 1 zakje klopvast
- 20 centiliter slagroom
- 6 mandarijnen
- 20 centiliter mandarijnensap
- 50 gram geleisuiker
- een half vanillestokje
- (eventueel) sinassnippers en madeleines

Werkwijze

1. Week de rozijnen 2 uur in 10 centiliter lauwe muskaatwijn.
2. Sla 5 eigelen schuimig met 50 gram kristalsuiker en 10 centiliter muskaatwijn. Doe dit over in een pan.
3. Zet deze pan op het vuur in een metalen pan met kokend water erin. Blijf kloppen tot het mengsel bindt. Zet het vuur uit, vervang het hete water door koud water en blijf doorkloppen tot het mengsel is afgekoeld.

4. Voeg 2 stijfgeslagen eiwitten en de met klopvast stijfgeslagen slagroom toe.
5. Giet het mengsel in een cakevorm die bekleed is met plastic folie. Druk de rozijnen erin. Strijk de bovenkant glad en zet dit 5 tot 6 uur in de vriezer. (De hoeveelheid is voldoende voor de kleine cakevorm; lekker voor vijf personen).
6. Pel de mandarijnen en verdeel ze in partjes. Breng het mandarijnensap aan de kook met de geleisuiker en de vanille uit het stokje. Giet deze kokende massa over de gepelde mandarijntjes. Laat dit afkoelen en zet het koel weg.
7. Serveer op elk bordje twee plakjes parfait, wat saus van de mandarijnen, een sinassnipper en eventueel een verse madeleine.