



Het Hilarisch Kookboek

Trio van degustatie dessertjes

Benodigdheden

- 4 stuks eiwitten
- 130 g poedersuiker
- vanille essence
- 100 g boter
- 130 g bloem



Tulpenbeslag met een bolletje sorbet

Bereiding

- zachte boter vermengen met de gezeefde bloedsuiker
- de eiwitten losroeren en onder de boter mengen, hierbij de vanille essence roeren
- de gezeefde bloem voorzichtig onder het beslag spatelen, nadien 15 minuten laten rusten op een koude plaats
- een bakplaat inboteren en bestrooien met bloem, de overvloedige bloem er af schudden
- met een pollepel rondjes er op aan brengen en met een paletmes glad strijken
- afbakken in een voorverwarmde oven op 185°C
- de koekjes uitnemen en onmiddellijk op omgekeerde glazen of vormpjes leggen zodat ze een korfje kunnen vormen en laten afkoelen
- een bolletje sorbet in de vormpjes leggen met een takje munt

Crème brûlée

Benodigdheden

- ½ l room
- 5 eieren
- 1 vanillestok
- 125 g suiker

Bereiding

- de eieren met de suiker opkloppen (ruban)
- de room met de vanillestok aan de kook brengen
- de room met de ruban mengen en in cocottes gieten
- in een bain-marie in de oven op 200°C gedurende 20 minuten garen, nadien laten afkoelen en karameliseren met suiker en brander

Chocolademousse

Benodigdheden

- ¼ l slagroom
- 150 g chocolade gallets (fondant)
- 50 g suiker
- 3 eieren

Bereiding

- de eieren met de suiker met een elektrische klopper opkloppen
- ¾ van de room lobbij opkloppen
- de rest van de room lichtjes verwarmen en hierin de gallets smelten
- dit mengsel voorzichtig onder de opgeklopte room spatelen en daarna bij de eiermassa roeren
- in vormpjes gieten en in de koeling laten opstijven

We dronken hierbij een heerlijke Muscat de Beaumes de Venise Dom. De Beaumalric