NESPRESSO | RECIPES

CHOCOLADE GANACHE, OLIJFOLIE & FLEUR DE SEL

30 min Gemiddeld

BENODIGDHEDEN

Lepel
Kom
Oven

AANBEVOLEN NESPRESSO KOFFIES

INGREDIËNTEN

ijsblokje(s)
4 eenheid

Kristalsuiker
40 g

Pure chocolade
120 g

room
25 cl

Eigeel
2 eenheid

olijfolie
4 theelepel

Brood
0.5 eenheid

INSPIRATIE

HOE MAAKT U DIT RECEPT?

STAP 01
BREEK DE CHOCOLADE IN STUKJES

Breek de chocolade in stukjes en doe ze in een mengkom. Verwarm de room in een steelpan. Klop het eigeel samen met de suiker in een kom tot het mengsel wit wordt.

STAP 02
GIET & WARM OP

Giet de opgewarmde room over het eimengsel en meng. Giet dit opnieuw in de steelpan en warm het op een laag vuur op tot de room dikker wordt.

STAP 03
MENG & LAAT AFKOELEN

Giet het mengsel over de chocoladestukjes terwijl je met een lepel roert en de chocolade smelt. Doe dit tot je een glad mengsel krijgt. Bedek met een plastiek folie en laat afkoelen op kamertemperatuur. Zet het vervolgens gedurende 4u in de koelkast.

STAP 04
IN DE OVEN

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd het brood in dunne sneetjes. Bestrijk elke zijde van de sneetjes met olijfolie en plaats het op een ovenplaat bedekt met bakpapier. Bedek met een 2e laag bakpapier en bak gedurende 5 minuten in de oven tot de sneetjes brood goudbruin zijn.

STAP 05
MAAK QUENELLES

Verdeel de resterende olijfolie over de borden. Haal het chocolademengsel uit de koelkast en vorm quenelles met 2 soeplepels. Plaats de quenelles op de olijfolie op het bord. Bestrooi met wat fleur de sel en werk af met een sneetje brood.

STAP 06
SERVEER MET EEN RISTRETTO

Te serveren met een Ristretto (Decaffeinato). Giet de suiker in een kopje & voeg de ijsblokjes toe. Voeg de koffie toe (25ml) op de ijsblokjes en roer.