

Kastanje parfait

met amarena kersen



Kok: Daniel Kämmer, CHEFS CULINAR

BEREIDING

KASTANJE PARFAIT

Klop de eieren op met suiker en vanille. Breng de melk aan de kook en giet deze vervolgens bij het eimengsel. Verwarm het mengsel hierna au bain-marie en blijf goed doorroeren. Pureer de kastanjes met kirschwasser en voeg toe aan het warme mengsel. Laat het dan afkoelen.

Klop de slagroom stijf en meng deze met het koude kastanjemengsel. Aansluitend in een bakblik gieten tot ca. 2,5 cm hoog en invriezen.

KOFFIE KOEKJE

Klop het eiwit met de vanillesuiker tot een vast mengsel. Roer dan het eigeel met de suiker tot een schuimig geheel, de suiker lost hierdoor op. Aansluitend de oploskoffie toevoegen en doorroeren, en het meel en bakpoeder erbij zeven. Tot slot het geklopte eiwit toevoegen.

Bak het 5 – 10 minuten in een bakvorm op 180 °C. Laat het hierna afkoelen. Snijd het koekje in blokjes van ca. 1 x 1 cm en strooi over de parfait. Vries deze samen met de parfait in.

KERSENGELEI

Kook de kersenmoes op met Agar Agar, giet het in een bakblik en laat het afkoelen. Als de geleï vast genoeg is kan deze in ruiten worden gesneden.

SERVEERTIP

Snijd de parfait in repen en plaats op een bord. Drapeer de kersenruiten ernaast en leg de amarena kersen erop.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

KASTANJE PARFAIT

- 160 g ei
- 100 g suiker
- 1 g gemalen vanille
- 200 ml volle melk (3,5% vet)
- 300 g gekookte kastanjes
- 5 ml kirschwasser (43% vol.)
- 500 g houdbare slagroom (30% vet)

KOFFIE KOEKJE

- 45 ml eiwit
- 5 g vanillesuiker
- 30 g eigeel
- 45 g suiker
- 15 ml gekookte koffie
- 5 g oploskoffie
- 70 g tarwemeel (type 405)
- 5 g bakpoeder

KERSENGELEI

- 100 g kersenmoes
- 1,5 g Agar Agar
- 250 g amarena kersen

Voedingswaarden

(per portie à 150 gram)

Energie: 414 kcal / 1730 kJ

Vet: 19,2 gr

Koolhydraten: 53,0 gr

Eiwitten: 6,9 gr