

Pompoenpit parfait met chocolade topping en balsamico frambozen



Kok: Christoph Koscielniak,
CHEFS CULINAR

NAGERECHT

BEREIDING

POMPOENPIT PARFAIT

Meng het eigeel met de pompoenpitolie tot een soort mayonaise. Voeg de vanille en zout aan toe. Klop de slagroom stijf en rooster de pompoenpitten en hak ze fijn. Meng het eiwit en de suiker tot een schuimachtige massa en roer een derde deel hiervan onder het pompoenpitolie mengsel. Voeg dan eerst de slagroom toe en vervolgens de overgebleven schuimmassa en fijngehakte pompoenpitten. Vul de parfait in vormen alvorens te bevriezen.

CHOCOLADE TOPPING

Meng alle ingrediënten tot een gladde massa, maar laat het niet opschuimen. Strijk de massa op een siliconenmat en maak strepen met een kam. Maak vervolgens vormen van 6 x 6 cm. Bak ongeveer 6 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.

BALSAMICO FRAMBOZEN

Laat de suiker en het balsamicoazijn opkoken en vervolgens op geringe warmte tot siroop reduceren. Vul de frambozen met de balsamicosiroop.

CHEFS TIP

Voor een catering is het aan te raden de ijsparfait in glazen te vullen en te bevriezen. Hierdoor kun je eenvoudig en snel parfait serveren, zonder dat de ijsparfait begint te smelten.

SERVEERTIP

Vul de ijsparfait in wekpotten en decoreer met de chocolade topping. Doe de balsamico frambozen in een schaalpje en serveer apart erbij. Naar wens garneren met muntblaadjes en poedersuiker.

EET SMAKELIJK!

CHEFS CULINAR

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

POMPOENPIT PARFAIT

- 100 g eigeel
- 100 ml pompoenpitolie
- 1 g gemalen vanille
- 0,1 g zout
- 400 ml slagroom (30% vet)
- 80 g pompoenpitten
- 100 ml eiwit
- 200 g suiker

CHOCOLADE TOPPING

- 70 g poedersuiker
- 70 g boter
- 60 g tarwemeel (type 550)
- 20 g cacao poeder
- 50 ml eiwit

BALSAMICO FRAMBOZEN

- 40 g suiker
- 20 ml balsamicoazijn (6%)
- 100 g frambozen

Voedingswaarden

(per portie à 150 gram)

Energie: 501 kcal / 2087 kJ

Vet: 34,3 gr

Koolhydraten: 38,0 gr

Eiwitten: 8,4 gr

