

Eskimo bombe

Receptuur voor 15 stuks.
Inspired by: Debic

Crèmeux van aalbessen

Ingrediënten

280 g	Aalbes puree
280 g	Debic Crème Boter
280 g	Eigeel
280 g	Suiker
6 g	Gelatine blaadjes

Bereiding

- Kook de aalbes puree met de helft van de suiker.
- Meng het eigeel met de rest van de suiker en meng met de vruchten puree en verwarm tot 84°C.
- Laat afkoelen tot 25°C.
- Voeg de in blokjes gesneden boter toe en mix met de staafmixer voor een gladde textuur.
- Stort uit in bol matjes van 4 cm, dek af met een plakje biscuit en vries in.

Witte chocolade mousse

Ingrediënten

160 g	Eidooier gepasteuriseerd
100 g	Ei gepasteuriseerd
160 g	Suiker
16 g	Poeder gelatine
80 g	Water
1000 g	Debic Slagroom zonder suiker
400 g	Witte Callebaut chocolade
80 g	Melk

Bereiding

- Poedergelatine met water mengen en laten wellen.
- Eidooier, eieren en suiker luchtig kloppen.
- Chocolade smelten.
- De melk koken, los er de geweldige gelatine in op en meng dit door de gesmolten chocolade.
- Dit door het luchtige ei mengsel spatelen.
- Dan door de lobbige geslagen Debic Slagroom zonder suiker spatelen.



Amandel Biscuit

Ingrediënten

1000 g	Ei
750 g	Amandelpoeder
750 g	Suiker
175 g	Debic Cake Gold Boter
375 g	Bloem
750 g	Eiwit
175 g	Suiker 2

Witte doorhaal pecan chocolade

Ingrediënten

400 g	Witte Callebaut chocolade
100 g	Geroosterde pecan stukjes
10 g	Pinda olie

Bereiding

- Witte chocolade smelten.
- Pecan stukjes en olie doormengen.

Opbouw

- Vul de bombe matten met een dop witte chocolade mousse.
- Druk in elke bomde een bol aalbes crèmeux.
- Strijk de matten strak af en vries in.
- Haal de bombes door de witte chocolade pecan dip en plaats deze op een koekje.
- Rol roze marsepein uit om 2,5 mm en steek deze uit met een 6 cm steker.
- Plaats op de bombe een plakje, en druk er een gezichtje in.
- Rol een stukje marsepein uit tot dunne pil en rol door de kokos rasp.
- Vouw deze rondt om het gezichtje.