

Mouilleux van chocolade

met peer en crème anglaise



Wijnadvies:

Elysium
QUADY
Californië, USA
08.830.18

Geur/smaak:
Rijp rood fruit, specerijen /
Weelderig, sappig

Dessert

Hocras

Moulleux van chocolade met peer en crème anglaise

Moelleux taartje

4 st moelleux van chocolade

Crème anglaise

80 ml crème anglaise

Peer

140 gr conference peer

Kaneelstengel

6 gr kristalsuiker

2 gr gemalen kaneel

9 gr eigeel

370 gr bladerdeegplakken 2,5 mm

Poedersuiker

4 gr poedersuiker

Munt

4 topjes verse munt

Frambozen

40 gr frambozen

Benodigheden

voor 4 personen

Mise en place & handelingen

Benodigheden: hete luchtoven

Mise en place:

Zet de moelleux op een vetvrij papier en bak het taartje af in oven van 180 °C (ca. 15 minuten).

Rol voor de kaneelstengel het bladerdeeg uit tot een plak van 5 mm dik en besmeer met eidooier.

Meng de suiker en het kaneelpoeder en bestrooi hier het korstdeeg mee.

Snij van het korstdeeg repen van 8 mm breed en leg op vetvrij papier of siliconen mat. Bak de repen in ca. 12 minuten af in een voorverwarmede oven op 180 °C.

Schil de peer, halveer deze en verwijder het klokhuis en kroontje. Snij de peer dan in dunne plakjes.

Bordopmaak:

Giet wat crème anglaise in het midden van het bord.

Zet vervolgens de moulleux in de crème anglaise en snij er een punt uit.

Verdeel de plakjes peer dakpansgewijs naast de moulleux.

Leg dan de frambozen naast de plakjes peer en steek hier de munt in.

Plaats de kaneelstengel diagonaal over de moulleux en de peer.

Strooi tot slot wat poedersuiker over het bord.

