Roodfruitkwarkbombe

Recept van Jurgen Koens



Ingrediënten

Biscuit / kapsel
300 gr eiwit
2 gr zout
15 gr citroensap
500 gr suiker
200 gr eidooier
460 gr bloem
25 gr custard
55 gr olijfolie

Bessenkwarkmousse
900 gr gemengde Prestige rode en blauwe bessen
350 gr suiker
20 gr gelatine + 100 gr koud water
750 gr slagroom
250 gr kwark

Spiegel van blauwe bes
500 gr spiegel naturel
45 gr puree van Prestige blauwe bessen

Bereiding

Biscuit / kapsel
Klop het eiwit, zout en citroensap luchtig en voeg de suiker in 3 delen toe.
Meng een paar minuten rustig op stand 1.
Klop de dooiers los, niet luchtig.
Zeef de bloem en custard.
Meng de dooiers met het eiwit en spatel de bloem-custardmix erdoorheen.
Voeg als laatste de olie toe.
Strijk uit op 60 x 40 cm bakplaten van 1 cm hoog.
Bak de biscuit af in de oven op 200˚C voor ongeveer 8 tot 11 minuten.
Koel af op een rooster.
Steek cirkels uit die net iets kleiner zijn dan de gewenste bombevorm.

Bessenkwarkmousse
Kook de bessen op met de suiker en blender deze glad.
Los de geweekte gelatine hierin op.
Klop de slagroom lobbig en meng met de kwark.
Koel de puree af tot 25˚C en spatel deze door de slagroom.
Spuit bombevormen driekwart vol.
Sluit af met uitgestoken biscuit / kapsel en vries aan.

Spiegel van blauwe bes
Verwarm de spiegel en de puree tot 35˚C.
Roer glad en dip de bevroren bombes hierin zodat er een dun laagje ontstaat.
Zet direct op een taartkarton.

Decoratie

Schijfje chocolade
Prestige rode en blauwe bessen
Krokant soesje