Vanille-tonkataartje met kruisbes

Receptuur van Jurgen Koens



Ingrediënten

Vanille-tonkamousse
425 g melk
1 vanillestok
1 tonkaboon
2 g limoenzeste
100 g eidooier
100 g suiker
35 g custard
7 g gelatine + 35 g koud water
550 g lobbig geklopte slagroom
18 gemarineerde Prestige kruisbessen (zie receptuur ingelegd zachtfruit)

Crispy feuilletine fond
50 g feuilletine
0,1 g zout
0,1 g citroenzuur
10 g amandelpraline
5 g zonnebloemolie
230 g Callebaut W2 White Chocolate

Glacage van gecondenseerde melk
120 g water
450 g suiker
450 g glucose
26 g gelatine + 130 g water
300 g gecondenseerde melk
75 g Callebaut W2 White Chocolate

Bereiding

Vanille-tonkamousse
Maak een crème anglaise met de vanille en tonkaboon.
Kook hiervoor een infusie van de melk met de vanille, tonkaboon en limoenzeste.
Maak een ruban van de eidooiers, suiker en custard.
Giet de infusie op de ruban en gaar al roerende tot 84°C. Los hierin de geweekte gelatine op. Koel al roerende terug tot 25°C en spatel de lobbige slagroom erdoor.
Spuit de vorm driekwart vol met mousse en druk er een gemarineerde kruisbes in.
Vries aan.

Crispy feuilletine fond
Meng alle droge ingrediënten.
Voeg de praline en olie toe.
Voeg de gesmolten chocolade toe en roer door.
Verdeel de massa gelijkmatig over bakpapier tot ongeveer 2 mm dik.
Steek cirkels uit met een doorsnee van 6,5 cm.

Glacage van gecondenseerde melk
Verwarm het water met de suiker en glucose tot het mengel helder wordt.
Los hierin de geweekte gelatine op.
Voeg de gecondenseerde melk en chocolade toe en blender door.
Laat het mengsel 24 uur rusten.
Glaceer het bevroren taartje met de glacage van 35°C.
Plaats het taartje direct op de crispy fond en zet koel.

Garnering

Rozet vanilleslagroom
Chocolade gallet
Ingelegde kruisbes (zie receptuur ingelegd zachtfruit)