

WITTE CHOCOLADECREME MET ELIXIR VIEUX NOUVEAU

Benodigdheden : voor **4** personen

125	gr	Witte chocolade
5	cl	Melk
5	cl	Room
4	cl	Elixir Vieux-nouveau
1	blaadje	Gelatine
2	dl	Room 40°
1/3	st	Ananas
5	cl	Elixir vieux nouveau

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Week in een kommetje een blaadje gelatine in koud water.

Maak een bain marie:

Zet een pot half gevuld met water op een matig vuur.

Hang hierin een kleinere pot en breek hierin 125 gram witte chocolade.

Doe hier 5 cl melk, 5 cl room en 4 cl elixir Vieux nouveau bij.

Roer regelmatig in de chocolade zodat er geen korreltjes komen.

Gesmolten is gesmolten dan is het klaar. Niet te warm laten worden. Haal uit het water.

Maak in een ander pannetje een scheutje melk warm, neem van het vuur en los het gelatineblaadje hierin op. Roer het dan door de witte chocolade. Goed mengen.

Klop in een kom 2 dl room (40°) op tot yoghurt dikte (lobbig)

Doe nu de chocolademengeling bij de room en spatel breed en luchtig onder elkaar.

Verdeel over 4 schaaltes en laat afkoelen.

Neem 1/3 ananas. Schil hem en snijd er 4 schijven van. Niet te dik.

Doe in een schaal en overgiet met 5 cl elixir Vieux nouveau, Laat 2 uur marinieren.

Draai de schijven regelmatig om zodat ze goed worden doordrongen van de elixir.

Haal ze uit de marinade, laat goed uitlekken.

Bak ze snel in wat boter of leg ze kort op de grill.

Bestrooi met wat kristalsuiker om te karameliseeren.

Blus met de marinade.

Leg de ananas op de crème.

Smakelijk

=====