

NUTELLA TIRAMISU BALL

6 servings



Ingrediënten

sphere

200g witte chocolade
siliconen matten “bombes” (diam. 6cm)

vulling (het beslag)

25cl volle room (+40% vetgehalte)
75g suiker
500g mascarpone
1 kop warme koffie
3 blaadjes gelatine (4,5g)

bodem (de biscuit)

(100g) 1 ei
60g suiker S2
3g vanillesuiker
40g bloem
15g maizena

1 el Amaretto
bakpapier

afwerking

55g crumble van hazelnoten
55g donkere chocolade
90g Nutella (voor de 6 servings)

Bereiding

sphere

Smelt de witte chocolade

- au bain-marie. Zorg dat het water niet kookt, anders verbrandt de chocolade.
- of in de microgolf. 2 minuten op 300 watt en om de 20 seconden even roeren.

Neem een siliconevorm met halve bollen (dia 6cm).

Smeer de binnenkant in met witte chocolade.

Zorg dat alles mooi bedekt is.

Laat een halfuur tot een uur opstijven in de koelkast tot de chocolade mooi opgesteven is.

vulling (het beslag)

Neem de mengbeker van de keukenmachine en schenk daarin de volle room (slagroom).

Meng op volle kracht, tot het half opgeklopt is (Irish Coffee dikte).

Voeg er de kristalsuiker bij.

Klop het mengsel op tot een smeuijge luchtige slagroom.

Voeg de mascarpone toe aan de slagroom, zet de machine op een lage draaistand en laat alles goed mengen. (Je mag geen klontertjes meer zien.)

Laat de gelatine weken in koud water.

Los op in een kop warme koffie.

Laat lichtjes afkoelen.

Schenk de afgekoelde koffie met gelatine bij het mascarponemengsel en blijf nog even mengen.

Vul de spheres met het tiramsu-mengsel tot aan de rand (de rest van het beslag dient voor op de biscuit).

Laat afkoelen in de koelkast (of diepvries) gedurende 1 uur.

bodem (de biscuit)

Klop de eieren op, samen met de suiker & de vanillesuiker.

Klop tot je een stijf en luchtig geheel hebt, voeg de (gezeefde) maizena & de bloem toe.

Giet het geheel in een bakvorm met bakpapier, zodat je een laagje van 1 cm dik hebt.

Bak het geheel op 200° in de oven, ongeveer 6 à 8 minuten tot je een bruin laagje aan de bovenzijde krijgt.

Eenmaal de klassieke biscuit gaar is, steek je rondjes en bestrijk je ze met Amaretto.

afwerking

Smelt de donkere chocolade en bestrijk de sphere met de chocolade.

Rol door de crumble van hazelnoten, laat afkoelen.

Bestrijk de onderzijde van de bal met een koffielepel Nutella.

Spuut een deeltje van het mascarponebeslag bovenop de biscuit.

Dresseer de sphere (de bal) hier bovenop.

TIRAMISU VERRINE

6 verrines



Ingrediënten

vulling

3 eieren

100g suiker

500g mascarpone

90g Nutella

1 scheutje Amaretto

kopje sterke koffie

300g lange vingers

3 eetlepels cacaopoeder

50g speculooscrumble

Bereiding

Splits de eieren.

Klop de dooiers luchtig met de helft van de suiker, voeg hieraan de mascarpone toe. Zorg dat je geen klonters hebt.

Klop het eiwit stijf met de andere helft van de suiker en meng het luchtig onder het beslag.

Bouw klassieke laagjes:

Week de lange vingers in een mengsel van koffie en Amaretto likeur.

En bouw laagjes: lange vingers – beslag – speculooscrumble – half lepeltje Nutella (dit lukt het best als je de lepel in een kop warm water zet en met 2 lepeltjes een toefje neemt) – (herhaal) – lange vingers – ...

Werk af met cacaopoeder.