



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Chef

Nicolas Tournay

Recept

Moelleux van pure Caraïben chocolade met peren, confituur van melk en ijs van honingklaver



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Aantal personen

- 12 personen

Ingrediënten

Moelleux

- 750 g pure Caraïben chocolade
- 525 g boter
- 375 g kristalsuiker
- 225 g bloem
- 15 eieren
- 3 peren

Ijs van honingklaver

- 10 eidooiers
- 250 g kristalsuiker
- 1 l melk
- 20 cl room
- 50 g boter
- honingklaver naar wens

Afwerking

- 1 potje dulce de leche confituur

Bereiding

Peren :

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij blokjes van het vruchtvlees.

Moelleux :

Meng de eieren met de suiker, voeg de bloem, chocolade en gesmolten boter aan toe.

Ijs van honingklaver :

Maak een ruban met de eidooiers en de suiker. Verwarm de melk en laat de honingklaver 7 minuten infuseren. Breng al roerende aan de kook. Filter, laat afkoelen en draai tot ijs.

Boter inox vormpjes van 8 op 6 cm in en bestrooi met wat bloem. Vul met de



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

moelleux en vul het midden met perenblokjes. Laat 8 minuten bakken op 180°C. Laat 2 minuten rusten en haal uit de vormpjes.

Afwerking :

Verdeel de moelleux en het ijs over de borden en giet er wat dulce de leche confituur rond.