
Millefeuille met chocolade-espuma en espresso-ijs

voor 4 personen

poedersuiker om te garneren
munt om te garneren

koekjes

125 gr poedersuiker
3 eiwitten
100 gr boter
100 gr room

ijs

6 eierdooiers
150 gr suiker
250 ml melk
500 ml room
100 ml espresso
25 ml koffie-extract

chocolade espuma

75 g bittere chocolade
125 ml room
125 ml melk
25 gr suiker
1 eierdooier
75 gr eiwitten (2 à 3 eieren)

werkwijze

maak de koekjes

verwarm de AEG combi oven voor op 125° C stand hete lucht
vochtig
doe de poedersuiker, eiwitten, boter en room in een kom en mix tot
een luchtig beslag
doe in een spuitzak en spuit er rondjes (16 stuks) van op een bakplaat
met bakpapier of een bakmatje
bak de koekjes 15 à 20 minuten in de oven
laat afkoelen op een rooster

maak het ijs

klop 6 eidooiers met 150 g suiker luchtig
voeg 250 ml melk met 500 ml room en 100 ml espresso
doe er 25 ml koffie-essence bij en roer goed
meng dan het eimengsel door de koffieroom
giet in een sous vide zak - trek vacuüm
verwarm dit mengsel stand sous vide tot 85° C gedurende 25 min.
(gebruik een thermometer)
laat volledig afkoelen en laat overnachten
draai tot ijs in de ijsmachine
bewaar in de diepvriezer tot gebruik

maak de chocolade-espuma

smelt de chocolade au bain-marie
meng met room, melk, suiker, eidooier en eiwit en klop goed los
doe alles in een espumabus en laat 1 uur koelen in de koelkast

leg op elk bord een koekje
spuit er een toef chocolade-espuma op
dek af met een koekje
herhaal dit nog 2 keer

bestuif met poedersuiker
garneer eventueel met wat munt en serveer met espresso-ijs