Elvea, een feest uit Italië

# Hart van witte chocolademousse met tomaat en aardbei

## Ingredienten voor  Personen

| | |
|---|---|
| 100 g | aardbeien |
| 50 g | ELVEA tomatenblokjes cubetti met basilicum |
| 25 g | suiker |
| 2,50 g | pectine |
| 3 g | gelatine |
| 50 g | eierdooiers |
| 65 ml | volle melk |
| 1 | vanillestokje |
| 70 g | witte chocolade |
| 200 g | room |

## Bereiding

**Zo maak je het:**

1. Begin met de compote van tomaat en aardbei. Snijd de aardbeien in stukjes en leg die in een pan met de cubetti met basilicum. Meng de suiker met de pectine en voeg toe aan de pan.

2. Breng aan de kook en laat koken tot je een gladde coulis hebt. Om dit te versnellen zet je er even je staafmixer in. Haal de pan van het vuur en voeg de brunoise van verse aardbeien toe.

3. Schenk de compote in de siliconen vormen in de vorm van een halve bol. Zet in de diepvries om op te stijven.

4. Maak nu de witte chocolademousse. Week de gelatine in koud water. Neem een ruime kom en klop met de garde de eidooiers en suiker tot een luchtige massa. Het mengsel moet bleek worden en in lintvorm van de garde lopen.

5. Breng intussen de volle melk met de vanillestok aan de kook in een pannetje. Haal de pan van het vuur zodra de melk kookt.

6. Voeg de kokende melk toe aan het opgeklopte eiermengsel in de kom, roer goed door en giet het mengsel opnieuw in de pan. Laat op een zacht vuurtje indikken. Je hebt de juiste dikte bereikt als je met je vinger een streep kan trekken in de crème op de rug van een houten lepel.

7. Haal van het vuur en voeg de in stukjes gebroken witte chocolade toe, samen met de zachte en uitgelekte gelatine. Meng goed tot alles is gesmolten. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

8. Klop de room stijf tot slagroom. Spatel die voorzichtig door de afgekoelde witte chocoladeroom. De mousse is klaar. Schep de mousse voor het gemak in een spuitzak.

9. Stel je dessert samen. Giet de vanillemousse tot 3/4de van de hoogte van de vorm en plaats er de bevroren compote in met de bolle kant naar onder. Bede

10. Haal de mousses diepgevroren uit de siliconen mal en spuit er meteen veloursspray over. Laat de desserts nu gedurende een 4-tal uur ontdooien in de koelkast.

11. Werk net voor het serveren af met een blaadje basilicum en een chocoladedecoratie.

Recept info: Myriam Minne (Hap & Tap)