Soufflé van chocolade met gegrilde ananas



Gebruikte bresc producten



Citroengraspuree 450g



Gemberpuree 450g



Rode peperpuree 450g

Ingrediënten

4

Voor de soufflé:

- 85 g gebroken pure chocolade
- 1 ei
- 55 g bruine suiker
- 55 g boter (kamertemperatuur)
- 5 cl water
- 1 eiwit
- 5 cl Jack Daniels
- 10 g Bresc Rode peperpuree

Voor de ananas:

- ¼ ananas
- 10 g rietsuiker
- 20 g bruine rum
- 20 g Malibu
- 3 g Bresc Gemberpuree
- 3 g Bresc Citroengraspuree

Voor het ijs (1,5 l):

- ¾ l room
- ¼ l volle melk
- 250 g suiker
- 125 g eidooier
- 5 tonkabonen

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bereidingswijze

Verwarm de oven tot 175°C.
Vet voor de soufflé de bakjes in met de boter en doe dit van onder naar boven verticaal en bestuif ze met een bloem.
Klop de eieren op met 1/3 van de suiker en de rode peper totdat het volume verveelvoudigt. Verwarm de overgebleven suiker in een pannetje. Voeg het water en de whisky toe tot de suiker is opgelost. Voeg de chocolade en boter toe. Roer door elkaar en laat het een beetje afkoelen naast het vuur. Voeg beetje bij beetje het chocolademengsel toe. Klop het eiwit luchtig. Spatel het eiwit door het chocolademengsel. Giet het mengsel in de bakjes en bak ze gaar in 15 à 20 minuten.
Vacuümeer voor de ananastartaar de ananas met de overige ingrediënten. Gaar het onder vacuüm op 85°C voor 35 minuten. Verwarm de barbecue of grill voor. Grilleer de ananas flink en laat het afkoelen. Snijd er een mooie tartaar van.
Doe voor het ijs de room, melk, tonkabonen en 125 g suiker in een royale kookpan. Breng het geheel aan de kook. Klop de eidooier en de rest van de suiker in de kom van de mixer op volle toeren totdat het witgeslagen is. Laat de roommassa 15 à 20 minuten onder een deksel trekken. Giet en klop met de mixer de warme massa op de witgeslagen dooiers. Roer de massa goed door. Doe de massa terug in de kookpan en verwarm de massa tot ongeveer 75 à 80°C. Zeef de massa en koel het zo snel mogelijk terug. Draai het geheel met een ijsmachine tot ijs.
Bestrooi de souffle met poedersuiker en serveer met het ijs en de tartaar van ananas.