

2^e prijswinnaar Fairtrade Receptenwedstrijd
Stichting Pioniers van de Toekomst - najaar 2020
Recept ingezonden door: Poulien Pomstra

Herfsttrifle met kokos-pannacotta en mascarpone-pompoen crème

Uitwerking receptuur:

Dit gerecht bestaat uit verschillende onderdelen. Onderin het glas zit kokos-pannacotta, daarbovenop ligt een laagje verkruimelde kruidnoten. Vervolgens komt de mascarpone-pompoen crème met daarbovenop verkruimelde Tony's Chocolonely. Tot slot wordt het geheel afgemaakt met een kokos-meringue.

De herfsttrifle kan in glazen van ongeveer 10 cm hoog. Op de foto zit de herfsttrifle in hogere glazen maar deze zijn eigenlijk te groot waardoor het dessert erg machtig is.



Kokos-pannacotta:

Ingrediënten:

2 kleine blikjes fairtrade kokosmelk

250 gram slagroom

3 blaadjes gelatine

2 tl vanillepoeder

2 eetlepels suiker

Zet de blikjes kokosmelk voor minimaal 12 uur in de koelkast.

Verwarm de slagroom in een steelpannetje op middelhoog vuur samen met de vanillepoeder en suiker. Week de blaadjes gelatine 5 minuten in koud water. Als de slagroom kookt zet je het vuur uit en roer je met een garde de gelatine door de slagroom. Maak de blikjes kokosmelk voorzichtig open (niet schudden). Bovenop drijft nu de dikke kokosmelk en onderop is het waterig. Schep voorzichtig de dikke kokosmelk uit de blikjes en roer dit door de slagroom.

Schep een laagje kokos-pannacotta van ongeveer 3 cm in de glazen. Zet de glazen 3 uur in de koelkast om op te stijven.

Laagje kruidnoten:

2 handjes kruidnoten

Hak de kruidnoten fijn en houd apart om straks in een laagje bovenop de kokos-pannacotta te doen.

Mascarpone-pompoenmoes:

Benodigdheden:

1 kleine pompoen

250 gram mascarpone

3 biologische eieren

2 el biologische suiker

1 zakje vanillesuiker

Spicy kruidenmix (2 tl kaneel, 1 tl gember, 1 tl gemalen kruidnagel, 1 tl piment, ½ tl nootmuskaat)

Olijfolie en snuf zout

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de pompoen. Snijd de pompoen door midden en verwijder de pitten. Snij de pompoen in stukken. Doe de pompoen in een ovenschaal en sprenkel er wat olijfolie en zout overheen. Bak de pompoen 20 minuten, schep halverwege om. Haal de pompoen als deze gaar is uit de oven en pureer met de staafmixer. Zet de pompoen in de koelkast om af te koelen.

Splits de eieren, zorg dat er geen eigeel bij het eiwit komt. Klop de mascarpone met de mixer zacht. Voeg de suiker en de eierdooiers toe en mix tot een romige massa. Voeg 4 eetlepels pompoenpuree en de spicy kruidenmix toe en mix goed door elkaar. Mix in een vetvrije kom de eiwitten stijf samen met de vanillesuiker. Mix tot de eiwitten helemaal wit zijn geworden en een zachte pieken ontstaan. Spatel voorzichtig het mascarpone-pompoenmengsel door de eiwitten. Houd de mascarponecrème apart.

Kokos meringue:

Benodigdheden:

2 biologische eieren

3 el kokosrasp

120 gram biologische suiker

Verwarm de oven voor op 90 graden (hete luchtoven).

Splits de eieren, zorg dat er geen eigeel bij het eiwit komt. Maak je kom goed vetvrij en klop het eiwit met de mixer tot er zachte pieken ontstaan. Voeg dan eetlepel voor eetlepel de suiker toe. Voeg pas de volgende eetlepel suiker toe, als de vorige suiker is opgenomen. Mix goed door tot er redelijk stijve pieken ontstaan. Dit kan 5 tot 10 minuten duren. Voeg voorzichtig de kokosrasp toe en spatel dit door het eiwit.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en strijk het eiwit uit tot ongeveer 2 mm dikte. Bak de meringue 1 uur in de oven. Haal de meringue uit de oven en laat afkoelen. Breek daarna voorzichtig in stukken. Dit gaat het makkelijkst als je de meringue eerst in repen snijdt.

Tony Chocolonely kruimels:

Benodigdheden:

1/2 reep Tony's Chocolonely melk of 6 kleine stukje Tony's Chocolonely melk

Hak de Tony's Chocolonely in stukjes

Het opmaken van de Herfsttrifle

Zodra de kokos-pannacotta stijf is, kunnen de gehakte kruidnoten in een laagje van ongeveer 1,5 cm verdeeld worden over de kokos-pannacotta. Op de pepernoten komt een laagje van 3 cm mascarpone-pompoencrème. Verdeel hierover een klein laagje gehakte Tony's Chocolonely. Leg tot slot een stukje kokos-meringue bovenop het geheel.

Eet smakelijk!