

Je bent hier: Doen > Desserts voor een zoet...

DESSERTS VOOR EEN ZOETE KERST

6 DECEMBER 2014



VERSTUUR NAAR EEN VRIEND



Een feestdessert mag - nee: moet iets speciaals zijn. We vonden er vier, gaande van kubistische kerstmannen in chocola, een kerstdorp van ijspralines, een bûche voor ginliefhebbers én een dessert met cuberdons dat je zelf in elkaar steekt. Enjoy!

Pierre Marcolini

Charles Kaison stopt sneeuwpoppen in een kubische outfit in de kerstcollectie van Pierre Marcolini. Hij ontwerpt een chocolade universum waarin sneeuwvlokken haast van kristal lijken en bijna te mooi zijn om op te eten. Pierre Marcolini ontwikkelde zelf elke chocoladesmaak. De creatie is dit jaar gemaakt van melkchocolade, Gianduja-hazelnootpraliné, nougatcrème en gedroogde vruchten. €180, slechts 200 exemplaren.

Hendrick's Kerstbûche

Hendrick's besprenkelt dit jaar z'n gin over een luchtige chocoladebiscuit. De Hendrick's Bûche de Noël is versierd met een marsepeinen tafereel en geboetseerde komkommers en jeneverbessen voor de finishing touch. Acht personen kunnen genieten van het dessert met binnenin een smeuijge laag frambozenconfituur en subtiele toefjes slagroom met peper en fijngehakte koriander. Voor 18 december te bestellen bij de Café Costume-filialen. Afhalen kan op 24 en 31 december vanaf 11 uur. Prijs: €150.

Häagen-Dazs

Elk jaar lanceert Häagen-Dazs een feestelijke ijstaart, deze keer werd deze ontworpen door Nendo. 'Het Häagen-dazs Dorp' is verkrijgbaar in twee versies 'festive recipe', met daarop charmante roze huisjes en 'Iconic Recipe', bestaande uit schattige chocoladehuisjes. De huisjes werden gemaakt met witte melkchocolade, gevuld met toffeesaus en gekarameliseerde nootjes. "Kerst is thuis komen bij familie en vrienden. Daarom hebben we geopteerd voor een ijstaart die een klein dorp symboliseert, samengesteld uit verschillende huisjes dicht bij elkaar", aldus de Japanse ontwerper Nendo. Wie van beide ijstaarten wil proeven, krijgt er een chocoladebrugje bij om de huisjes te verbinden tot één dorp.

Cuberdons Léopold

De grootste fijnproevers maken hun taarten het liefst zelf. Daarom geeft Cuberdons Léopold het recept van zijn Zwarte Woudtaart weg. De Chef Henk Van Oudenhove legt hierin stap voor stap uit hoe je het perfecte kerstdessert creëert. Wel even tijd voorzien!

Bladerdeeg met walnoten

200gr chocolade 70% cacao • 60gr bladerdeeg • 60gr gekarameliseerde en fijn gemalen walnoten • 60gr gepofte rijst • 40 ml cacaoboter

Laat de chocolade smelten en temperen tot 32°. Vermeng hem met alle andere ingrediënten en rol alles tussen twee vellen vetvrij bakpapier tot een dunne laag. Maak met behulp van een uitsteker een schijf met dezelfde diameter als de taart. Koel bewaren voor de samenvoeging met frambozen- en kersenmousse.

Frambozen- en kersenmousse

1 flesje van 200 ml Cuberdons Léopoldsiroop • 100gr frambozenpuree • 20gr zure kersenpuree • 90gr room • 50gr cuberdonssiroop • 200gr melkchocolade • 1,5 gelatinevellen • 250gr slagroom • Gekleurde cacaoboter om te verpulveren. Alternatief : cacaopoeder

Verwarm de 2 fruitpurees met de room en rehydrateer de gelatine in de mengeling. Giet over de chocolade, goed mengen. Vervolgens mengen met de slagroom.

Giet in de vorm (Flexipan) en werk af met een dunne laag bladerdeeg met walnoten.

Zet in de diepvriezer om goed te laten vermengen.

Uit de vorm nemen en met een spuitbus afwerken met een dunne laag gekleurde cacaoboter. (Bij gebreken: lichtjes met cacao-poeder bestrooien). Werk het dessert af met een flinke scheut Cuberdonsiroop.

Frambozenbiscuit

200gr frambozenbier • 40gr frambozenpuree • 0,2gr rode kleurstof • 150gr suiker • 40gr gedehydrerd eiwitpoeder

Verwarm het bier met de suiker en de frambozenpuree.

Laat afkoelen, vermeng met de kleurstof en het eiwitpoeder

15 min kloppen met een Kenwood, op maximale snelheid.

Leg op een Flexipanplaat of op vetvrij bakpapier.

Laat +/- 4u. 'drogen' in een oven van 80°C.

Chocoladechips

400gr water • 200gr gesmolten chocolade • 100gr isomalt • 80gr suiker • 20gr glucose • 2gr xanthaangom

Verwarm gedurende 15 min. alle ingrediënten op 80° met een Thermomix.

Leg op een Flexipanplaat of op vetvrij bakpapier.

Laat gedurende 40 min. in een oven op 100° bakken.

Mascarpone-sorbet

500gr mascarpone • 340gr suiker • 8dl water • 1 soeplepel citroensap

Maak een siroop met water en suiker, laat het lauw worden.

Voeg de mascarpone en het citroensap toe. Centrifugeren.

Info: www.cuberdonsleopold.com

[Klik hier voor nog meer kersttips?](#)

Voor een zoet eindejaar

