



Drie bereidingen van chocolade met walnotentuille en viooltjes en verse vanille-champagne sabayon

100 g **Witte chocola**
60 g **Eiwit**
40 g **Eigeel**
200 g **Slagroom**
25 g **Suiker**
2 g **Gelatine**
0,5 g **Zout**

450 g **Zelfrijzend meel**
60 g **Cacaopoeder**
2 g **Zout**
400 g **Kristalsuiker**
225 g **Zonnebloemolie**
2 **Eieren**
225 g **Halfvolle melk**
10 g **Vanillesuiker**
150 g **Pure chocolade**

80 g **Boter**
100 g **Bloem**
120 g **Eiwit**
140 g **Suiker**
100 gr **Walnoten**

180 g **Eierdooiers**
30 g **kristalsuiker**
250 g **Champagne**
1 **Vanillepeul**

100 g **Pure chocolade**
100 g **Witte chocola**
30 **Viooltjes**

Witte chocolade mousse

De gelatine in koud water weken. De slagroom lobbijg slaan en koel zetten. De eiwitten stijfslaan met de suiker en de eidooiers schuimig kloppen. De chocolade au bain-marie smelten. De gelatine uitknippen en door de chocolade smelten. De eidooiers door het chocolademengsel spatelen, de helft van de slagroom en het eiwit erdoor spatelen. De andere helft van de slagroom erdoor heen spatelen. Uitstorten in een vorm en 3 uur laten opstijven.

Chocoladecake

Meng het zelfrijzend bakmeel, de cacao, het zout, de suiker en schenk de olie, geklutste eieren, melk en vanillesuiker al draaiend in de keukenmachine erdoor. Breek de chocolade en spatel erdoorheen. Vul de vormpjes. Bak de cakes 15-20 minuten in de oven. Laat de cakes 5 minuten in de vorm afkoelen.

Walnotentuille

Klop de eiwitten schuimig en voeg de gezeefde bloem en suiker toe en meng dit tot een glad geheel. Voeg de gesmolten boter toe. Maak met de bolle kant van een lepel rondjes op een bakplaat met bakpapier, plaats er een walnoot op en bak op 170C in de oven goudbruin. Verwerk ze daarna snel tot de gewenste vorm want als ze niet heet meer zijn worden ze krokant en kan je ze niet meer in een vorm passen.

Vanille-champagne sabayon

Meng dooiers, vanille en suiker in een steelpan. Giet vervolgens al roerend de champagne erbij. Plaats de steelpan op gematigd vuur en klop de massa een garde garen tot ze dik is. Steek voor controle een spatel in de sabayon en veeg met een vinger een horizontale streep op de spatel. De temperatuur mag de 82C niet overstijgen, anders krijg je roerei. Als het klaar is direct in een nieuwe kom schenken om verder garen te voorkomen.

Garnering

Smelt de beide chocolade apart van elkaar au bain-marie. Laat de chocolade afkoelen tot 31C en maak met een lepel allerlei vormen en draden op bakpapier. Laat dit afkoelen en breek in porties. Viooltje losnemen en koud houden.

Opdienen

Leg een canelle chocolademousse op het brood, plaats een cakeje erbij. Zet de bliksem van chocolade ertussen en maak met sabayon strepen. Garneer met viooltjes en poedersuiker over de cake.