



## LEMON POSSET MET EARL GREY CHOCOLADEMOUSSE

Receptuur voor 4 personen

### Ingrediënten:

#### Lemon Posset:

400 ml. slagroom  
100 gram suiker  
2 citroenen

#### Earl Grey Chocolate mousse:

60 gram pure chocolade  
2 dl liter slagroom  
30 gram suiker  
1 lepel sterke earl grey thee

#### Sinaasappelroom:

2 dl slagroom  
½ lepel sinaasappelzeste  
½ lepel cointreau



#### Tuille:

25 gram boter  
50 gram poedersuiker  
25 gram bloem  
1 bolletje gekonfijte gember  
1 eiwit en een snufje zout

#### Posset:

Breng de slagroom met de suiker aan de kook en laat het 2 minuten rustig doorkoken.  
Neem de pan van het vuur en laat het even afkoelen.  
Pers de citroen uit en voeg het sap toe aan de room.  
Giet daarna het mengsel in de glaasjes en laat het zo lang mogelijk opstijven in de koelkast.

#### Chocolade mousse:

Doe 1/3 van de room met de chocola in een pan.  
Zet dit op een laag pitje en blij voortdurend roeren totdat alle chocola is opgelost.  
Sla ondertussen de rest van de slagroom met de suiker tot yoghurt dikte.  
Zet de geslagen room koel.  
Haal de pan van het vuur zodra alle chocola gesmolten.  
Voeg de thee toe.  
Plaats de pan in een wasbak met koud water zodat de massa af kan koelen.  
Let op er mag geen water in het chocolademengsel komen!  
Zodra het chocolade mengsel ongeveer 20 graden is kan je dit spatelend met de geslagen room mengen. (doe dit vlot en secuur, want dit gaat snel stollen).  
Spuut de mousse met behulp van een spuitzak in de gewenste vorm of glazen.

#### Sinaasappelroom:

Klop de slagroom met tot yoghurt dikte.  
Rasp de sinaasappelzeste van een gewassen sinaasappel.  
Voeg de rasp met de cointreau toe aan de room en spatel dit door elkaar.

De boter laten smelten en iets laten afkoelen. Het eiwit met de poedersuiker mengen. De afgekoelde boter erdoor mengen. De bloem en een snufje zout erboven zeven en erdoor scheppen. Gember door de knoflookpers knijpen en door het deeg roeren. Op de bakplaat met siliconen bakmat dunne stroken smeren van 2 x 10 cm. In het midden van de hete oven ± 10 minuten bakken (goudbruin). Je kunt zodra de tuitjes uit de oven komen een model aanbrengen door ze bijvoorbeeld over een bakje te leggen of om een bezemsteel o.i.d. Ga snel te werk, want zodra de tuille afkoelt kan je het model niet meer veranderen.