

# Chocolade met confituur van bosvruchten

## 1. BENODIGDHEDEN

### Voor de chocoladecake

- 75 g fondantchocolade
- 2 eieren
- 70 g suiker
- 75 g bloem
- 1,2 dl room
- Boter
- 1 el noten
- 2 el kersenlikeur

### Voor de confituur van bosvruchten

- 150 g verse of diepgevroren bosvruchten
- 1 el suiker
- ¼ limoensap
- 1 el kersenlikeur
- 1 kl maïszetmeel met 2 kl water

### Voor de chocolademousse

- 75 g fondantchocolade
- 1 ei
- 25 g suiker
- 1 dl room
- 100 g melk chocolade
- Frambozen voor de afwerking

## 2. BEREIDINGSWIJZE

- Smelt de chocolade au bain-marie tot 30 °C en roer er de eidooiers door. Klop de room lichtjes op en voeg hem bij het mengsel, samen met enkele gebroken noten.
- Doe er de suiker en daarna de bloem bij. Klop het eiwit stijf en spatel het door het beslag. Boter een vorm in en strooi er bloem over. Giet het cakebeslag in de vorm en bak het gedurende 1 uur in een oven van 170 °C. Controleer met een breinaald.
- Haal de cake uit de bakvorm en snijd in ronde plakjes van 1 cm, verdeel ze in ronde schaalpjes. Giet er kersenlikeur over.
- Verwarm de ingrediënten voor de confituur tot de vruchten ontdooid zijn en bind het met maïszetmeel. Laat afkoelen en verdeel een laagje bovenop de chocoladecake.

- Maak nu de chocolademousse: smelt de fondantchocolade au bain marie tot 30 °C. Klop de eidooier met het suiker zeer luchtig tot een ruban. Roer de chocolade door de ruban. Klop de room dik lobbijg. Roer de room door de afgekoelde chocolade en sla tenslotte het eiwit tot schuim en spatel het voorzichtig door de mousse. Giet de chocolademousse op de confituur van bosvruchten, zorg ervoor dat alles bedekt is.
- Smelt de melkchocolade en maak 4 ronde cirkels van 10 cm Ø op boterpapier. Strooi er chocoladeschilfers op en laat afkoelen in de koelkast. Leg het krokantje op de chocolademousse. Zet er enkele frambozen op en strooi er bloedsuiker over.

Smakelijk!

*Recept: Filip Brys*