



20221013_4_Brownie, hazelnoot

Cookies, Dessert

INGREDIËNTEN

Beurre noisette

- 250 gram gezouten boter
- hazelnootcrème
- 5 gelatineblaadjes
- 300 gram room
- 20 gram volle melk
- 2 eidooiers
- 50 gram suiker
- 50 gram hazelnootpasta

Hazelnoot-balsamicodressing

- geraspte schil en sap van 1 biologische limoen
- 1 eetl. goede balsamicoazin.

Brownies

- 115 gram pure chocolade
- 175 gram boter
- 2 eieren
- 150 gram sulker
- 150 gram donkere basterdsulker.
- 125 gram bloem, gezeefd
- 25 gram cacaopoeder

Afwerking

- 40 (Piemonte-)hazelnooten, geroosterd en gehalveerd
- 1 grote bos jonge basilicumblaadjes
- 4 theel zure room
- geraspte schil van ½ biologische limoen

Benodigdheden

- ovenschaal of bakvorm van ca. 20 bi) 20 cm
- uitsteekring van 0 8 cm
- uitsteekring van 0 3 cm

BEREIDINGSWIJZE

Beurre noisette

- Maak beurre noisette door in een pan de gezouten boter te verhitten tot hij licht begint te schuimen en nootachtig begint te ruiken. Haal de boter boven een kom door een zeef zodra hij lichtbruin van kleur is. Wat achterblijft in de zeef mag weg.

Hazelnootcrème

- week voor de hazelnootcrème de gelatineblaadjes enkele minuten in koud water.
- warm de room samen met de melk op in een sauspan
- klop intussen de eidooiers samen met de suiker luchtig.
- Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes en hazelnootpasta toe aan de warme melk. Roer door en voeg het eimengsel toe. Roer door tot alles opgenomen is en het een dikke crème is geworden, houd 6 eetlepels warme hazelnootcrème achter en zet de rest in de ijskast.
- meng de achtergehouden hazelnootcrème met 4 eetlepels beurre noisette, de limoenrasp, het -sap en de balsamicoazin tot een dressing.

De brownie.

- verwarm de oven voor tot 160 °C
- laat in een pannetje de pure chocolade met de boter smelten. Voeg de helft van de beurre noisette toe. Roer goed door en laat afkoelen tot kamertemperatuur
- klop intussen. de eieren met de suiker luchtig en voeg dan de donkere basterdsuiker toe. Doe de gezeefde bloem en het cacaopoeder erbij en meng kort door.
- voeg dan het gesmolten chocolademengsel toe, meng weer kort en stort in een met bakpapier beklede ovenschaal of bakvorm.
Bak de brownie 30 minuten in de oven en laat daarna afkoelen.
- steek met de ring van 8 centimeter 4 brownies uit, en steek met de ring van 3 centimeter langs de randen van de kleinere brownie ook en rondje uit dat je kan vullen
- plaats elke brownie in het midden van een bord.
- vul de uitgestoken delen op met de hazelnootcrème en schik de jonge basilicumblaadjes rond de crème
- werk de brownies rondom af met de gehalveerde hazelnooten en per bord 3 eetlepels hazelnoot-balsamicodressing.
- meng de zure room met de limoenrasp en top elke brownie af met een kleine quenelle. Dit doe je door 1 theelepel limoenroom tussen 2 lepels tot een mooi ovaalvormig bolletje te vormen.