

Aardbeien blancmange / Strawberry Blancmange



Boodschappenlijstje

8 gelatineblaadjes
450 gram aardbeien
25 gram maïzena
300 ml volle melk
150 gram fijne suiker
40 gram amandelmeel
½ theelepel amandel extract
450 ml slagroom
50 gram aardbeien

Dit heb je ook nodig

een keukenmachine of een vork
een zeef
een puddingvorm van 1000 ml
mixer
middelgrote spuitzak
medium ster mondstuk

Zo maak je een aardbeien blanc-mange

Week de gelatineblaadjes 5 minuten in een kleine kom met koud water.

Doe de aardbeien in de keukenmachine en pureer ze fijn.
Wrijf ze door een zeef in een schone kom en gooi de pitjes weg,

Meng de maïzena met een beetje melk in een middelgrote pan.
Voeg de rest van de melk toe, met de suiker en gemalen amandelen.
Breng het mengsel aan de kook en zet het vuur laag.
Laat het 3-5 minuten zachtjes indikken en neem dan de pan van het vuur.

Knijp het water uit de gelatineblaadjes en voeg ze toe aan het mengsel in de pan.
Roer continu tot de gelatine is opgelost en voeg dan het amandelextract toe.
Roer 300 ml van de slagroom en alle aardbeienpuree erdoor, meng het goed.
Giet het mengsel vervolgens in de vorm, laat minimaal 6 uur opstijven, bij voorkeur een nacht.

Serveren

Klop de resterende 150 ml slagroom tot zachte pieken.
Schep de slagroom vervolgens in een spuitzak met een stervormige tip.
Neem de pudding uit de koelkast.
Dompel hem snel in een kom met heet water om de blanc-manger los te maken.
Keer de vorm om op een serveerschaal om de blanc-manger eruit te krijgen.
Spuit de room om de blanc-manger en leg de rest van de aardbeien er op.

Aardbeien blancmange / Strawberry Blancmange



Shopping List

4 gelatin sheets
450g strawberries
25g cornflour
300ml whole milk
150g caster sugar
40g almond flour
½ teaspoon almond extract
450ml double cream
50g strawberries

You will also need

food processor or a fork
a sieve
1000 ml pudding mold
a mixer
medium piping bag
medium star nozzle

How to make a strawberry blancmange

Soak the gelatin leaves in a small bowl of chilled water for 5 minutes.

Tip the strawberries into the bowl of a food processor and blitz to a fine puree. Pass through a sieve into a clean bowl and discard the pips,

Mix the cornflour with a little of the milk in a medium pan. Add the remaining milk, along with the sugar and ground almonds. Bring to the boil, then reduce the heat and simmer gently for 3-5 minutes, to thicken. Remove the pan from the heat.

Squeeze out any excess water from the gelatin leaves, then add them to the pan. Stirring continuously until dissolved then add the almond extract.

Stir in 300ml of the double cream and all the strawberry puree, combine thoroughly. Then pour the mixture into the mold, Leave to set for at least 6 hours, preferably overnight.

To serve

Lightly whip the remaining 150ml cream until you have soft peaks. Then spoon into a medium piping bag fitted with a medium star nozzle.

Fetch the pudding from the fridge. Quickly dip it into a bowl of hot water to loosen the blancmange. Invert the mold onto a serving plate to turn out the blancmange. Pipe the cream around the base and decorate with the remaining strawberries.