

Chocolade-sinaasappel sorbet dessert / Chocolate-orange sorbet dessert



Chocolade cirkels

100 gram pure chocola
180 ml slagroom

Sinaasappel-sorbet

1200 ml water
400 gram suiker
280 ml sinaasappelsap

Crumble/decoratie

100 gram bloem
100 gram suiker
100 gram zachte boter
60 gram amandelmeel
wat frambozen, bevroren & verkruid

Zo maak je het chocolade-sinaasappel-ijsdessert

1. Sinaasappel sorbet.

Het eerste wat je doet is de ijsmachine-container 24 uur in de vriezer zetten.

Doe suiker en water in een pan en los de suiker op, pers 180 ml sinaasappelsap.

Koel het suikerwater en het sap in de ijskast, laat staan tot het ijskoud is

Neem de bevroren ijscontainer uit de vriezer en doe het suikerwater en sap in de container.

Draai het sorbet ijs 30 minuten, schep het dan in een diepvriesbak.

2. Zo maak je de chocolade cirkels

Smelt de chocolade au bain marie en maak een foliebodem in de ringen.

Roer van het vuur room erdoor en giet de chocoladeroom in de ringen.

Laat de chocola aan beide kanten hard worden en zet de cirkels in de ijskast.

3. Zo maak je de crumble

Kneed het meel met de boter en suiker door elkaar, kneed het amandelmeel erdoor.

Leg het deeg in de vriezer. **Verwarm de oven voor tot 180°C.**

Hak het bevroren deeg in kleine stukjes, spreid ze op de bakplaat uit en bak ze 7 minuten.

Schep bollen sorbet, leg ze op de chocolade cirkels en strooi er crumble en framboos over.

Chocolade-sinaasappel sorbet dessert / Chocolate-orange sorbet dessert



Chocolate discs

100g of dark chocolate
180ml of double cream

Orange sorbet 100g

1200ml water
400g of sugar
280ml orange juice

Crumble/decoration

100g flour
100g sugar
soft, unsalted butter
60g almond flour
some raspberries, frozen & crumbled

How to make the chocolate-orange dessert

1. Orange sorbet.

The first thing to do is placing the ice machine's container in the freezer for 24 hours

Place sugar and water in a pan, dissolve the sugar, squeeze oranges until you have 280 ml juice.

Cool the sugar syrup and juice in the fridge then take the frozen ice container from the freezer.

Place sugar syrup and juice in the container and churn the sorbet for 30 minutes.

Spoon the sorbet in a freezer container.

2. How to make the chocolate discs

Melt the chocolate au bain marie and make foil bottoms on the rings.

Remove the chocolate from the stove, cool somewhat and stir in the cream then pour it in the rings.

Allow the chocolate to set on both sides, place the disc's in the fridge.

3. How to make the crumble

Knead the flour with the butter and sugar then knead in the almond flour.

Place the dough in the freezer. **Preheat the oven to 180°C.**

Chop the dough to small pieces, spread the pieces on a baking tray and bake them 7 minutes.

Make nice scoops of sorbet, place them on the chocolate, sprinkle with crumble and raspberry.