

RECIPE

Tiramisu Ball met Nutella® van chef Wim Ballieu

Medium

1 h 0 min



INGREDIËNTEN

VOOR 6 PORTIES

Sphere

200g witte chocolade

siliconen matten "bombes" (diam. 6cm)

Vulling (het beslag)

25cl volle room (+40% vetgehalte)

75g suiker

500g mascarpone

1 kop warme koffie

3 blaadjes gelatine (4,5g)

Bodem (de biscuit)

(100g) 1 ei

60g suiker S2

3g vanillesuiker

40g bloem

15g maizena

1 el Amaretto

bakpapier

Afwerking

55g crumble van hazelnoten

55g donkere chocolade

90g Nutella® (voor de 6 servings)



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

BEREIDING

1

Smelt de witte chocolade

- au bain-marie. Zorg dat het water niet kookt, anders verbrandt de chocolade.

- of in de microgolf. 2 minuten op 300 watt en om de 20 seconden even roeren.

Neem een siliconevorm met halve bollen (dia 6cm).

Smeer de binnenkant in met witte chocolade.

Zorg dat alles mooi bedekt is.

Laat een halfuur tot een uur opstijven in de koelkast tot de chocolade mooi opgesteven is.

2

Versez la crème fraîche dans le bol du robot.

Battez à vitesse maximum jusqu'à obtenir une crème semi-fouettée (comme pour un Irish Coffee).

Ajoutez le sucre.

Continuez à fouetter jusqu'à obtenir une crème légère et onctueuse.

Ajoutez le mascarpone et fouettez à petite vitesse ; il ne doit rester aucun grumeau.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide.

Essorez-les et faites-les fondre dans une tasse de café chaud.

Laissez tiédir.

Ajoutez le mélange café/gélatine au mélange crème/mascarpone et fouettez quelques instants à petite vitesse.

Remplissez les demi-sphères à ras bord de ce mélange. Le reste de la pâte servira à la garniture du biscuit.

Laissez prendre au réfrigérateur (ou au congélateur) pendant 1 heure.

3

Fouettez les œufs entiers avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajoutez-y la maïzena et la farine tamisées.

Versez la pâte dans un moule tapissé de papier sulfurisé, sur 1 cm d'épaisseur.

Faites cuire au four, à 200° C, pendant 6 à 8 minutes environ, jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Quand le biscuit est cuit, découpez-y des disques. Utilisez un pinceau pour les parfumer à l'Amaretto.

4

Faites fondre le chocolat noir et badigeonnez-en les sphères en chocolat blanc.

Roulez les sphères dans le crumble de noisettes et laissez refroidir.

Disposez un disque de biscuit sur chaque assiette.

Garnissez le biscuit d'un peu de mélange crème/mascarpone à l'aide d'un poche à douille.

Déposez une c. à c. de Nutella à la base de la sphère.

Posez la sphère sur le biscuit.