



MOUSSE VAN BASMATI-RIJST EN AARDBEI MET NUTELLA®

Mousse | Gluten free | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👤👤👤 | 1 uur 🕒 | 🍽️🍽️🍽️

Voor ongeveer 10 personen

150 g Nutella

RIJSTPAP

INGREDIËNTEN

- 315 g melk
- 38 g fijne kristalsuiker
- 1/2 vanillestokje
- 1,5 g zout
- 2 g geraspte citroenschil
- 13 g boter
- 75 g Basmati-rijst

BANKETBAKKERSROOM:

INGREDIËNTEN

- 125 g melk
- 30 g fijne kristalsuiker
- 12 g bloem
- 2 eidooiers
- ½ vanillestokje
- een snufje zout

AARDBEI-ESPUMA

BENODIGDHEDEN: ESPUMA-APPARAAT (SLAGROOMSPUIT)

INGREDIËNTEN

- 150 g aardbeien
- 15 g fijne kristalsuiker
- 3 druppels citroensap
- 1 g gelatine

BEREIDING:

Breng de melk aan de kook met de aroma's, suiker, zout en boter. Kook de rijst in de melk, maar

laat hem beetgaar.

Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Leg plasticfolie direct op de rijstpan en zet in de koelkast.

BEREIDING:

Breng de melk aan de kook met de vanille en het zout. Meng de eidooiers met de suiker en de bloem en voeg toe aan de melk. Breng opnieuw al roerend aan de kook

en laat één minuut koken. Haal de pan van het vuur en leg plasticfolie op de vloeistof. Laat afkoelen.

Meng de banketbakkersroom met de rijst en verdeel (ongeveer 30 g) in kleine glazen (3 cm diameter, 6 cm hoog).

Laat een uur of twee opstijven in de koelkast.

BEREIDING:

Spoel de aardbeien en maak ze goed droog. Pureer ze en zeef zorgvuldig alle zaadjes eruit die het espuma-apparaat kunnen verstoppjen.

Warm een deel van de gepureerde aardbeien even op. Voeg 3,5 g geweekte en uitgeknepen gelatine toe en laat de gelatine helemaal oplossen.

Voeg dit warme mengsel direct toe aan de resterende koude aardbeien. Doe het mengsel in de espuma-fles met twee gasvullingen.

Laat ongeveer twee uur in de koelkast rusten voor het gebruik.

COMBINEER DE VERSCHILLENDE ONDERDELEN:

Pak de glazen met rijstpap. Spuit in elk glas 15 g Nutella (met een spuitzak). Voeg vlak voor het serveren 12/13 g aardbeien-espuma toe met het slagroomapparaat.