



Mascarpone-speculaasdessert met Sinaasappel-Karamelsaus

Een gastronomische balans tussen zoet, fris, kruidig en bitter.

Voor 4 personen | Bereidingstijd: ca. 30 minuten

De Smaakarchitectuur

De Basis (Kruidig & Bitter)

Lotus speculaasjes kort gedoopt in sterke espresso zorgen voor een stevige 'kick' en structuur.

Het Hart (Romig & Fris)

Een luchtige mousse van mascarpone en geklopte room, verrijkt met sinaasappelrasp.

De Ziel (Zoet & Zuur)

Een warme sinaasappel-karamelsaus die door de lagen heen sijpelt.

De Finish (Textuur)

Pure chocoladekrullen voor een bittere tegenhanger en een knapperige 'bite'.



Mise-en-place

Organiseer de ingrediënten per component voor een soepele bereiding.

Sinaasappel-Karamelsaus

- 1 sinaasappel (voor het sap)
- 50 gram suiker
- 0,5 dl slagroom (om af te blussen)

Mascarpone Mousse

- 250 gram mascarpone
- 1,5 dl slagroom (om op te kloppen)
- 1 sinaasappel (voor de rasp van de schil)

Opbouw & Finish

- 10 Lotus speculaasjes
- 1 kopje sterke espresso
- 1 reep pure chocolade

Stap 1: De Voorbereiding



De Zest

Was de sinaasappel grondig. Rasp enkel het oranje gedeelte van de schil (het wit is bitter) en zet apart voor de mousse.



Het Sap

Pers de sinaasappel uit. Dit sap is de basis voor de karamel.



De Koffie

Zet een kopje sterke espresso en laat deze afkoelen in een schaal.

Stap 2: De Sinaasappel-Karamelsaus

Verhit het sinaasappelsap samen met de 50 gram suiker in een pan. Laat dit inkoken tot het begint te karamelliseren.



Cruciaal Moment: Het Afblussen

Voeg voorzichtig de 0,5 dl room toe aan de hete karamel. Pas op voor spatten!

Laat het geheel inkoken tot sausdikte.



Pro Tip: Laat de saus goed afkoelen voordat je deze verwerkt, anders smelt de mascarpone in de volgende stap.

Stap 3: De Mascarpone Mousse

1. Luchtigheid

Klop 1,5 dl slagroom op tot deze iets dikker is dan yoghurt (lobbig).
Niet te stijf kloppen!

2. Smaak

Roer in een andere kom de mascarpone los met de sinaasappelrasp en de helft van de afgekoelde sinaasappel-karamelsaus.

3. Spatelen

Meng de opgeklopte room en het mascarponemengsel voorzichtig door elkaar tot een gladde, luchtige massa.



Stap 4: Constructie - De Fundering



Vorbereiding:

Zet 4 dessertschaaltjes of mooie glazen klaar.

Espresso Bad:

Haal de speculaasjes kort door de afgekoelde espresso. Ze moeten smaak opnemen maar niet uit elkaar vallen.

De Basis:

Leg op de bodem van elk glas 1,5 speculaasje.

Stap 5: Constructie - De Lagen

1. Eerste laag crème

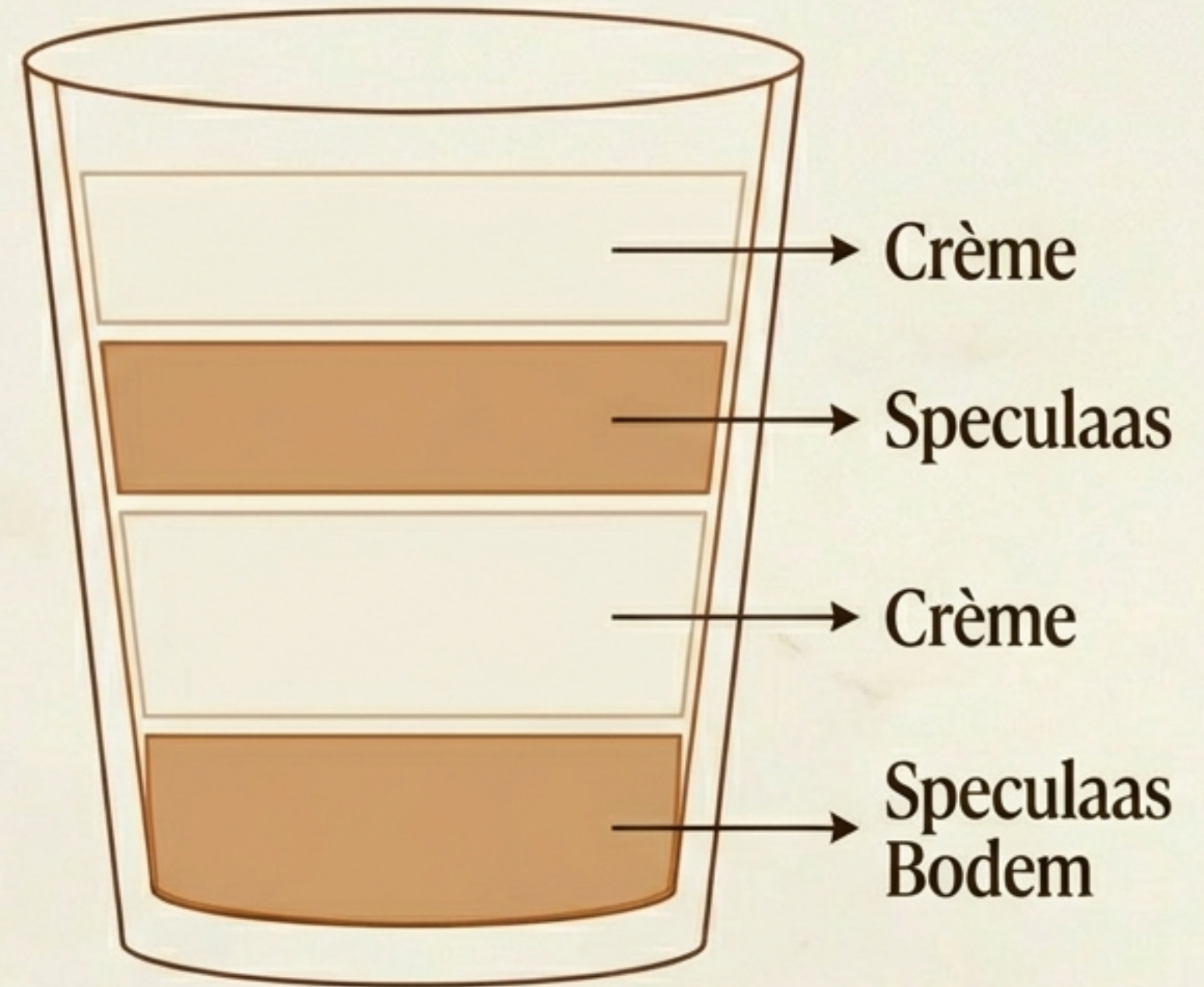
Schep de helft van het mascarponemengsel bovenop de bodem van speculaas.

2. Tussenlaag

Doop opnieuw een speculaasje in de espresso en leg deze op de crème.

3. Toplaag crème

Verdeel de resterende helft van het mascarponemengsel over de glazen.



Stap 6: De Finishing Touch



De Drizzle

Lepel de rest van de sinaasappel-karamelsaus over de witte toplaag. Laat het speels uitlopen.

De Crunch

Rasp de pure chocolade of maak chocoladeschaafsel en strooi dit rijkelijk over het dessert.



Klaar om te serveren

Je kunt het dessert direct serveren voor een zachtere structuur, of even in de koelkast laten opstijven voor een stevigere mousse.

Geniet van dit Mascarpone-speculaasdessert.