



Tropische gewassen in de keuken:

Smakelijke desserts op basis van koffie, thee en cacao

Koffie, thee en cacao zijn bekende gewassen uit Indonesië en worden vooral gebruikt in drankjes. Dat je met deze tropische gewassen ook prima in de keuken aan de slag kunt, blijkt uit onderstaande recepten.

Crème van koffie (voor 2 personen)

0,5 el gemalen koffie
2,5 dl room
2 zakjes vanillesuiker
1,5 el basterdsuiker
3 eierdooiers

bereiding

Verwarm de koffie, room en vanillesuiker en houd het enkele minuten tegen de kook aan. Laat het mengsel een half uur afkoelen. Voeg eierdooiers en basterdsuiker toe. Verhit nogmaals, op laag vuur en onder voortdurend roeren, tot het mengsel dik is. Schenk uit in twee kleine ovenschaaltjes. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius en bak de crème *au bain marie* in twintig minuten gaar. Laat daarna goed afkoelen. Garneer eventueel met chocoladesnippers.

Crème van thee (voor 2 personen)

75 cl zeer sterke thee
2 eierdooiers
35 gr suiker
1 zakje vanillesuiker
schepje sinaasappelmarmelade
(naar smaak)

bereiding

Laat de thee koud worden. Klop de eierdooiers met de (vanille)suiker romig in een kleine pan en verwarm *au bain marie*. Voeg al roerend langzaam de thee toe en blijf kloppen tot het mengsel dik en schuimig is. Zet de pan met crème nu in een pan met koud water en blijf kloppen



Chocolademousse

terwijl de crème afkoelt. Schenk in kleine schaaltes en garneer met wat slagroom.

Chocolademousse (voor 4 personen)

200 gr bittere chocolade
3 grote tl sterke koffie (espresso)
4 eieren

bereiding

Hak de chocolade in kleine stukjes en verwarm ze *au bain marie* in een klein pannetje. Voeg de koffie toe en roer goed door. Haal het pannetje van het vuur. Splits de eieren, klop het eiwit stijf en roer het eiwit los. Doe het chocolade-



Crème van koffie

mengsel in een schaal en roer het eiwit er doorheen. Klop het mengsel flink. Voeg al roerend uiterst langzaam het eiwit toe. Doe het mengsel in kleine bakjes en laat de mousse in de koelkast opstijven (maximaal vijf uur). Voeg voor een luchtiger variant meer stijfgeklopt eiwit toe.