

Hoofdprijswinnaar Fairtrade Receptenwedstrijd
Stichting Pioniers van de Toekomst - najaar 2020
Recept ingezonden door: Mariska Scholtens en
Jannie Verhage

Kruidig herfsttrio met sinaasappelcrème

Bestaande uit pompoenfudge, kastanje kletskep en
luchtige chocolademousse.

Geserveerd met sinaasappelcrème, kruidnoten en
eetbare bloemen.

Pompoen fudge

Ingrediënten:

(voor 12 stuks/4 personen)

250 gram Tony's Chocolonely wit

60 gram Fairtrade Original biologische kokosolie

60 gram pompoenpuree (zorg ervoor dat de zelfgemaakte
puree niet te vochtig is)

2,5 tl speculaaskruiden

0,5 tl vanille extract

25 gr pecannoten

25 gr pompoenpitten (eventueel schoongemaakt en gepeld uit de pompoen)

Bereidingswijze:

1. Smelt de chocolade en de kokosolie au bain-marie.
2. Bekleed ondertussen een bakblik van ongeveer 15x15 cm met bakpapier.
3. Voeg de pompoenpuree, de speculaaskruiden, het vanille extract en de pecannoten en pompoenpitten toe.
4. Roer het geheel goed door tot dat alles gemixt is en een consistent geheel vormt.
5. Schenk de mix in het bakblik. Zet het bakblik in de vriezer en laat het in zo'n 45 minuten hard worden.
6. Druk of snijd de vormpjes uit de fudge en serveer bevroren.

Kastanje klets koppen

Ingrediënten:

(voor 15 stuks/15 personen)

20 gr (plantaardige) margarine (op kamertemperatuur)

15 ml (plantaardige) melk

75 gr Fairtrade Original fijne witte kristal suiker

40 gr bloem

25 gr fijngehakte tamme kastanje (gekookt en gepeld) buiten het seizoen is de kastanje te
vervangen door hazelnoot

0,5 tl vanille extract snuf

zout



Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven op 180 graden en bekleed de bakplaat met bakpapier.
2. Meng de margarine, melk, basterdsuiker en het vanille extract tot een glad deeg. Gebruik hiervoor een lepel of mixer.
3. Roer hierna met de hand de fijngehakte tamme kastanje, de snuf zout en de bloem door het mengsel.
4. Vorm kleine bolletjes van het deeg en leg deze met voldoende tussenruimte (ze lopen erg uit) op de beklede bakplaat.
5. Bak de koekjes af in ongeveer 8 minuten. Houd de koekjes goed in de gaten en haal ze uit de oven als ze goudbruin en knapperig zijn.
6. Serveer de koekjes wanneer ze afgekoeld zijn.

Chocolademousse

Ingrediënten:

(voor +/- 45 toefjes/15 personen)

75 ml aquafaba (vocht uit ½ blik Fairtrade Original kikkererwten à 250 gr)

50 gr Tony's Chocolonely puur

25 gr Fairtrade Original fijne witte kristal suiker

0,5 tl vanille extract

Bereidingswijze:

1. Smelt de chocolade au bain-marie.
2. Schenk ondertussen de aquafaba in een vetvrije kom. Klop het vocht stijf en voeg tijdens het mixen langzaam de suiker toe.
3. Wanneer het vocht volledig stijf is en de chocolade gesmolten, spatel je voorzichtig de chocolade door de opgeklopte aquafaba heen. Doe dit voorzichtig en niet te lang zodat je de luchtigheid niet verliest.
4. Koel de chocolademousse tot gebruik.
5. Schep de chocolademousse in een spuitzak en spuit hiermee de toefjes op het bord.

Sinaasappelcrème

Ingrediënten:

(voor 250 ml)

250 ml sinaasappelsap

0,5 el citroensap

35 gr Fairtrade Original fijne witte kristal suiker

10 gr maïzena

Bereidingswijze:

1. Verwarm de sinaasappelsap met citroensap en breng aan de kook.
2. Los de suiker op in de sinaasappelsap.
3. Maak met een klein beetje water een papje van de maïzena.
4. Voeg het maizenapapje toe aan de sinaasappelsap terwijl je goed blijft roeren.
5. Kook de saus tot het de gewenste dikte heeft bereikt.

Maak het bord op met een aantal blokjes pompoenfudge, een kletskep en toefjes chocolademousse. Voeg naar smaak sinaasappelcrème en kruidnoten toe. Versier verder met bloemen.