

# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

## Kastanje-chocolade dessert

Nagerecht (8 personen)

15 minuten

- 200 gram kastanje puree
- 250 gram mascarpone
- 1,5 gram espresso poeder
- 125 ml slagroom
- 4 eetlepels honing
- ½ chocoladecake in plakken
- 4 eetlepels rum
- 50 gram pure chocolade
- muntblaadjes

Mix de kastanje puree, mascarpone, espresso poeder met een mixer tot een gladde massa.

Klop in een andere kom de slagroom met de honing stijf. Meng met een spatel de helft van de slagroom voorzichtig door de kastanje mascarpone. Meng daarna voorzichtig de rest erdoor.

Verkruimel de chocoladecake over de bodem van 8 glazen en besprenkel deze met de rum. Hak de chocolade grof en verdeel over de cake. Verdeel de kastanje-koffie-mousse erover. Garneer met een muntblaadje.

## Chestnut chocolate dessert

Dessert (8 persons)

15 minutes

- 200 grams of chestnut puree
- 250 grams of mascarpone
- 1,5 grams of espresso powder
- 125 ml of whipping cream
- 4 tbsp of honey
- ½ chocolate cake in slices
- 4 tbsp of rum
- 50 grams of plain chocolate
- Mint leafs

Mix the chestnut puree, mascarpone, espresso powder with a mixer till a smooth mass.

Beat in another bowl the whipping cream with the honey until stiff. Mix with a spatula the half of the whipping cream carefully through the chestnut mascarpone. Mix then the rest through it.

Crumble the chocolate cake on the bottom of 8 glasses and sprinkle these with the rum. Chop the chocolate roughly and divide over the cake. Divide the chestnut-coffee-mousse on it. Garnish with a mint leaf.

## Postre de castaña y chocolate

Postre (8 personas)

15 minutos

- 200 gramos del puré de castañas
- 250 gramos de mascarpone
- 1,5 gramos polvo de café exprés
- 125 ml nata batida
- 4 cucharadas de miel
- ½ bizcocho de chocolate
- 4 cucharadas de ron
- 50 gramos chocolate amargo
- Hojita de menta

Mezcla el puré de castañas, mascarpone, el polvo de café exprés con una batidora hasta un montón suave.

Bate a punto de nieve el nata batida con el miel en un otro cuenco. Mezcla con un espátula la mitad del nata batida prudente por el mascarpone con castañas. Mezcla después prudente el resto por lo.

Desmiga el bizcocho del chocolate sobre el suelo de 8 copas y rocía esto con el ron. Pica el chocolate grueso y divide sobre el bizcocho. Divide la castañas-café-mousse sobre lo. Guarnece con la hojita de menta.

