

Filonestjes

Ingrediënten (16 personen)

- 60 gram ongezouten boter
- 24 vellen filodeeg van 30 x 15 centimeter
- 160 gram pure chocolade in stukken
- 460 gram ricotta
- 64 witte druiven zonder pit, gehalveerd
- 96 blauwe druiven zonder pit, gehalveerd

Bereiding

1. Smelt de boter in een steelpannetje op een laag vuur. Haal de pan van het vuur. Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius. Snijd elk deegvel in vieren, zodat de 24 rechthoeken ontstaan van circa 15x7,5 cm. Leg ze allemaal op elkaar. Vet 16 vormpjes in met gesmolten boter. Bekleed vormpjes met een velletje filodeeg en bestrijk ze met boter, leg een volgend velletje iets gedraaid op de eerste en bestrijk weer met boter dit tot dat er 6 velletjes per bakje liggen. Bestrijk ook het bovenste velletje.
2. Bak de nestjes 7-8- minuten in de voor verwarmde oven, totdat ze goudkleurig en krokant zijn. Haal ze eruit en laat ze afkoelen
3. Smelt de chocolade in een vuurvaste schaal boven een pan zacht kokend water. Blijf roeren tot het gesmolten is. Haal de schaal van het vuur en laat het iets afkoelen. Bestrijk de binnen kant van de deegnestjes met ongeveer de helft van de chocolade. Roer ricotta zacht en vermeng hem met de resterende chocolade.
4. Verdeel het ricottamengsel over de nestjes. Verdeel de druiven eromheen. Haal de nestjes voorzichtig uit de bakvormpjes en serveer ze direct.