Desserts / Japan

Daifuku Mochi

Kussenachtige rondjes zoet kleefrijstdeeg – taai en meegevend als niets anders op aarde – dun uitgerekt rond een royale bal zoete rode bonenpasta totdat de vulling volledig is omhuld en de naad goed is afgedicht. Bestrooid met rijstmeel zodat de huid zacht en droog blijft aanvoelen, is elk stuk een stille studie in contrasterende texturen.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1 kop Mochiko (kleefrijstmeel)
- ☐ 0,75 kopje water
- ☐ 0,5 kop Katakuriko of maizena (afstoffen)
- ☐ 0,25 kopje basterdsuiker
- ☐ 1 kopje Tsubuan of koshian (zoete rode bonenpasta)
- ☐ 1 theelepel Matchapoeder (optionele tint)

Zo maak je het.

01 Meng mochiko, suiker en water in een magnetronbestendige kom (voeg nu matcha toe als je dit gebruikt). Klop tot het volledig glad is en er geen droog poeder achterblijft. Het beslag zal dun en melkwit zijn.

02 Dek de kom losjes af met plasticfolie. Magnetron op de hoogste stand gedurende 1 minuut. Verwijderen en krachtig roeren met een natte siliconenspatel. Magnetron opnieuw gedurende 1 minuut. Roer opnieuw. Zet het deeg nog eens 30-60 seconden in de magnetron totdat het deeg volledig doorschijnend en plakkerig is, zonder witte, rauw uitziende plekken. U kunt ook 20 minuten boven kokend water stomen en halverwege roeren.

03 Terwijl de mochi nog warm is (hij wordt stijver naarmate hij afkoelt – werk snel), verdeelt u de bonenpasta in balletjes van ongeveer 25 g per stuk (ongeveer 1 eetlepel). Zet opzij. Stof uw werkoppervlak en handen royaal af met katakuriko. Verdeel de mochi in 8-10 gelijke porties met een bankschraper of een geoliede schaar. Maak elk stuk plat tot een schijf met een doorsnede van 7-8 cm met behulp van met bloem bestoven vingertoppen of een deegroller. Plaats een bonenpastabal in het midden, vouw de randen van de mochi-schijf eromheen en knijp stevig om de naad af te dichten.

04 Laat de voltooide daifuku 20-30 minuten bij kamertemperatuur rusten, zodat het oppervlak enigszins kan drogen en de vulling kan bezinken. Niet in de koelkast bewaren; door de kou wordt mochi hard tot een onaangename rubberachtige stijfheid. Serveer binnen 8 uur na bereiding; Mochi wordt snel oud bij kamertemperatuur.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / daifuku-mochi