**Chocolademarquise met vanille-saffraansaus**

400 g pure chocolade   
500 g boter   
200 g poedersuiker   
12 eieren  
roomijs  
seizoensfruit  
poedersuiker

*vanillesaus:*  
½ liter melk  
vanillestokje  
150 gr suiker  
4 eidooiers  
saffraan

**Chocolademarquise**: smelt de chocolade en meng met de boter en suiker. Splits de eieren en roer de eidooiers door het mengsel. Klop de eiwitten met een snuifje zout op en spatel dit voorzichtig door de bereiding.

Giet de bereiding in een siliconen bakvorm en bewaar koel.

**Vanillesaus met saffraan**: klop de eidooiers met de suiker tot een stevige ruban. Schraap de zaadjes uit het vanillestokje en doe beiden in de melk. Voeg een potje saffraanpoeder toe. Breng aan de kook en giet een deel ervan bij de ruban. Meng goed en giet de bereiding bij de rest van de melk in het kookpotje.

Laat de saus op een zacht vuurtje een paar minuten indikken. Laat volledig afkoelen voor gebruik.

**Op het bord**. Ontvorm de marquise voor het opdienen en portioneer. Giet een spiegel saus op de borden. Werk af met een combinatie van seizoensfruit en roomijs. Decoreer met geraspte pure chocolade en bloemsuiker.