

IJs met kerrie-bananen en gevulde soesjes

Datum:	28-02-2005
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

IJs:

- 4 middelgrote bananen of appelbanaantjes
- in rum geweekte rozijnen
- 1 l slagroom
- 1 theel. milde kerriepoeder
- een snufje zout
- 8 takjes munt

Soesjes:

- 125 gram water
- 60 gram margarine
- 60 gram gezeefde bloem
- 2 eieren
- zout

Bereidingswijze:

IJs:

Pel de bananen en snijd ze in stukjes. Kook de stukjes banaan in een klein beetje water tot ze zacht zijn. Verhit de 1 liter slagroom. Roerde gare bananen erdoor. Pureer de bananen met het kerriepoeder en het zout in de slagroom met behulp van een staaf mixer of gebruik een andere keukenmachine.

Vul een ijsmachine met dit mengsel en volg de gebruiksaanwijzing van de machine, of giet het mengsel in een metalen bak en zet de bak in de diepvries. Het mengsel tegen de zijkanten van de bak zal het eerst bevriezen. Daarom moet het ijsmengsel regelmatig worden doorgeroerd. Schep het lichtbevroren mengsel door de nog vloeibare room in het midden. Laat het bananenijs 12 uur in de vriezer. Haal het een half uur voordat het wordt geserveerd uit de vriezer. Snijd het ijs in plakjes of schep er bolletjes uit. Garneer het ijs met in rum geweekte rozijnen en een takje munt.

Soesjes:

Breng het water met de margarine en het zout aan de kook. Als de margarine gesmolten is, dan de gezeefde bloem toevoegen en het mengsel tot een deegbal oproeren (enkele minuten doorroeren om het deeg gaar te maken). Laat het iets afkoelen en voeg dan de eieren toe. Vul de spuitzak met het beslag. Verdeel het beslag in kleine porties (2 cm2) over het bakvel. Bak deze op 200 graden gedurende 8 a 10 minuten in de oven.

Laat de soesjes afkoelen. Klop 200 ml slagroom stijf en vul hiermee de soejes voorzichtig van onder

uit.

Hak de witte en pure chocolade in stukjes (beide gescheiden houden) .Doe dit in een kom en zet deze op een pan met heet water.Smelt de chocolade au bain marie. Doop hier de bovenkant van de soesjes in. Op deze manier heb twee verschillende soorten soesjes om de borden mee te garneren.