



## Gefrituurd roomijs met warm stroopfruit

Datum: 21-03-2005  
Type gerecht: Nagerecht  
Samengesteld door: Richard Hovens  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Roomijs:**

- 5 eidooiers
- 140 gr. witte basterdsuiker
- 0,4 liter melk
- 3 dl. slagroom
- kokosrasp

#### **Stroopfruit:**

- 4 handperen
- 4 appels
- 2 eetlepels boter
- 10 eetlepels fruitstroop rinse appel (pot a 340 g)
- 6 eetlepels rozijnen
- 1 zakje hazelnoten (a 75 g)
- 1 sinaasappel (uitgeperst)

### Bereidingswijze:

#### **Roomijs:**

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur, als de melk opnieuw kookt giet men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer, bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden).

Als de saus dik genoeg is, zeven (voorkomt klonteren) en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten).

Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

#### **Stroopfruit:**

Peren en appels schillen, van klokhuis ontdoen en in stukjes snijden. In koekenpan boter verhitten en fruit 5 minuten zachtjes bakken. Stroop toevoegen en 3 minuten zachtjes al roerend verwarmen. Rozijnen, noten en sinaasappelsap toevoegen en geheel nog 5 minuten zachtjes laten koken. IJs over vier borden verdelen. Warm stroopfruit eraan scheppen.

**Let op!:**

Net voor opdienen de eerder geschepte bollen ijs door kokosrasp draaien dit enkele malen doen totdat bol ijs goed afgedekt is dan in frituurpan kort bakken tot kokoskrokant laagje heeft.