

Chocoladeijs met gestoomde chocoladepudding en slagroom

Datum: 18-12-2006
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

IJs:
- 1 lt. Room
- 0,5 lt. Melk
- 6 eierdooiers
- 175 gr. suiker
- cacao

Chocoladepudding:
- 175 gr boter
- 175 gr. rietsuiker
- 75 gr. pure chocolade, gesmolten
- 2 el. melk
- 3 eieren, gesplitst
- 1 el. cacaopoeder, gezeefd
- 175 gr. vers wit broodkruim

Saus:
- 250 toffees met vanillesmaak
- 1,5 dl. Melk
- 15 gr. boter

Bereidingswijze:

roomijs:
Roer de eierdooiers met de suiker, de cacao, goed glad. Kook 0,5lt. Room samen met de melk. Voeg het hete roommengsel bij de eiermassa.

Laat de compositie onder voortdurend roeren op een klein vuur binden (niet warmer dan 70 graden i.v.m. schiften).

Doe de massa in een platte metalen kom en laat dit in de diepvries minstens 1 uur afkoelen. Hierna kan de massa in de ijs machine.

Chocoladepudding:
Vet een diepe puddingvorm van ruim 1 liter inhoud in en leg een rond stukje bakpapier op de bodem.
Roer de boter met de suiker tot room en klop de afgekoelde chocolade en de melk erdoor.
Klop de eidooiers een voor een door het mengsel. Voeg cacao en broodkruim toe.
Klop de eiwitten stijf en schep ze door het mengsel dan in de puddingvorm. Strijk de bovenkant glad.
Dek de vorm af met bakpapier en wikkel hem in aluminiumfolie. Stoom de pudding boven een pan met zachtjes kokend water in 2 tot 2,5 uur gaar.

Maak ondertussen de saus: doe de toffees, melk en boter in een pannetje en laat ze onder regelmatig roeren smelten boven een laag vuur. Houd de saus warm. Stort de pudding op een voorverwarmde schaal en giet de saus erbij.

Uitserveren:
Klop de slagroom met weinig suiker. Lepel de slagroom in een spuitzak en spuit een toefje naast de 2 bolletjes ijs.
Het bord bestrooien met cacaopoeder en het geheel afgraneren met een blaadje munt.

De pudding plaats men geheel op tafel en wordt terplaatse uitgeserveerd.