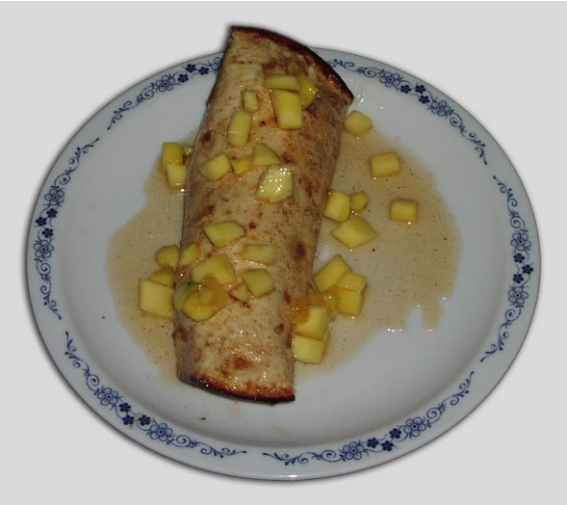


Gekaramelliseerde tortilla's met roomijs en vurige mangosalsa

Datum: 14-05-2007
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Gekaramelliseerde tortilla's:

- 2 mango's
- 2 theelepels chilipoeder
- sap van 2 limoenen
- 2 dl karamelsiroop (*zie onder)
- 8 eetlepels suiker
- 4 theelepels kaneelpoeder
- 8 tortilla's
- boter (om te smeren)

Roomijs:

- 1 lt. room
- 0,5 lt. melk
- 6 eierdooiers
- 175 gr. suiker

Bereidingswijze:

Gekaramelliseerde tortilla's:

Maak de mango's schoon en snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng de fruitblokjes met het chilipoeder, limoensap en karamelsiroop. Meng de suiker met het kaneelpoeder. Bestrijk de tortilla's aan beide kanten met boter en bestrooi ze met de kaneelsuiker. Verhit een koekenpan en bak de tortilla's aan beide kanten zodat de suiker karamelliseert.

Tip:

Karamelsiroop maak je zo: Laat 300 gram suiker beetje voor beetje karamelliseren in een pan met dikke bodem. Blus het af met 4 dl kokend water en laat het zachtjes kokend al roerend oplossen.

Roomijs:

Roer de eierdooiers met de suiker goed glad. Kook 1 lt. 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.

Schep op elke tortilla 3 bolletjes ijs en rol ze op. Schep de mangosalsa eromheen.