

Oranje - bovenwafel met ijs en aardbeien

Datum: 15-12-2008
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Wafels:
- 7 eieren
- 1 pond bloem
- 1 pond basterdsuiker
- 2 pakjes vanillesuiker
- 250 gram roomboter

Roomijs:
- 5 dl melk
- 5 dl verse room
- 12 eierdooiers
- 200 gram suiker

Garnering:
- 1 blik halve perziken op siroop (410 g)
- 1 doosje aardbeien (250 g)
- 1 reep pure chocolade (a 100 g)

Bereidingswijze:

Wafels:
Bloem en basterdsuiker zefen en door elkaar roeren. Eieren loskloppen en door de mix van bloem en basterdsuiker roeren. Daarna de gesmolten boter (niet warm) erbij en de vanillesuiker. Goed mixen en daarna bakken.

Roomijs:
Doe de melk en de room in een pan en breng aan de kook. Klop de eierdooiers met de suiker tot een romige massa en voeg hierbij langzaam en al roerend de kokende melk. Roer af en toe tot het mengsel is afgekoeld. Giet de massa door een zeef, doe ze in de ijsmachine en laat 20/25 minuten draaien. Zet het ijs in de diepvries en laat verder koud worden.

Garnering:
Perziken laten uitlekken. Perziken in stukjes snijden en met keukenmachine of staafmixer pureren. Aardbeien schoonmaken en grote halveren. Chocolade met rasp of kaasschaaf raspen of schaven. Wafels op 8 borden leggen en op elke wafel 2 bollen ijs scheppen. Aardbeien over en naast wafels verdelen. Perzikpuree erover schenken en met chocoladerasp of schaafsel bestrooien.