

IJswafel met blauwe bessen en chocoladesaus

Datum: 22-02-2010
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vanille-ijs:
- 6 eidooiers
- 210 g witte basterdsuiker
- 0,5 liter melk
- 4 dl. slagroom
- 1 vanillestokje

Garnering:
- 400 g blauwe bessen
- 4 wafels (Brusselse wafels)
- poedersuiker
- 400 g pure chocolade, in stukken
- 250 g crème fraîche (Melkan) of kookroom
- 4 eetl. sterke koffie

Bereidingswijze:

Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. 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 dan al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl je blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken; gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kun je de pan van het vuur nemen (nog wel blijven roeren tot het mengsel dik begint te worden). Als het mengsel dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als het mengsel 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.

Garering:

Smelt de chocolade met de crème fraîche au bain-marie. Roer goed en meng de koffie erdoor. Houd de saus warm zonder dat hij kookt. Verdeel de bollen ijs over bekers of glazen en strooi de blauwe bessen erop. Bestrooi ze eventueel met poedersuiker. Halveer de wafels en doop de bovenkant in de chocoladesaus. Zet de halve wafels in de glazen en verdeel wat saus over het ijs.