IJstaart met warme toffeesaus

Datum: 17-05-2010
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

IJstaart met toffeesaus:
- 1 l caramelijs
- 0,5 cake
- 7 kletskoppen
- 125 g toffifee
- 8 eetl. slagroom
- springvorm (doorsnede 22 cm)

Caramelijs:
- 12 eierdooiers
- 5 dl verse room
- 200 g poedersuiker
- stukjes caramel
- 5 dl volle melk

Caramelsaus:
- 100 g kristalsuiker
- 2 dl slagroom
- 3 dl volle melk

Bereidingswijze:

IJstaart met toffeesaus:
Laat het caramelijs iets zachter worden. Snij de cake in dikke plakken en verdeel deze over de bodem van de springvorm. Breek de kletskoppen in stukjes en schep ze door het ijs. Verdeel het ijs over de springvorm (doorsnede 22cm) en strijk de bovenkant glad. Zet de ijstaart terug in de vriezer en laat deze in ca. 2 uur verder bevriezen.
Smelt de toffifee au bain marie in de slagroom (boven een kokend waterbad) en roer dit tot een gladde saus. Haal de ijstaart uit de vorm en snij deze in punten. Zet de ijstaart op een schaal en schenk de warme toffeesaus erover.

Caramelijs:
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 en voeg hierbij de caramelsaus en de stukjes caramel. Doe de massa in de ijsmachine en laat 20 tot 25 minuten draaien. Zet het ijs in de diepvries en laat verder koud worden.

Caramelsaus:
Verwarm de suiker in de pan op een matig vuur tot de suiker is opgelost. Breng de gesmolten suiker onder af en toe roeren aan de kook en laat het in ca. 8 min. carameliseren. Het moet een goudgele kleur krijgen. Neem de pan van het vuur en voeg de slagroom en de melk toe (pas op voor spatten). Blijf roeren tot de caramel is opgelost en roer dit tot een gladde saus.