

Koffieroom-ijs met koffie karamel en koffie schuim

Datum: 10-01-2011
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 7



Ingrediënten:

Roomijs:

- 0,5 l volle melk
- 1,5 eetl. oploskoffie
- 0,25 l room
- 175 g suiker
- 5 eidooiers

Karamel:

- 100 g suiker
- 1 eetl. oploskoffie
- 3 dl koksroom

Schuim:

- 4 eiwitten
- 100 g poedersuiker
- 1 eetl. vanilliesuiker
- 1 eetl. oploskoffie

Bereidingswijze:

Roomijs:

Breng de melk met de oploskoffie aan de kook. Voeg de helft van de suiker toe en laat de melk enkele minuten zacht koken. Roer de eidooiers los met de rest van de suiker en giet langzaam de kokende melk erbij. Zet de pan op het vuur en breng de eidooiers naar 90 graden (niet koken!!). Zet de mousse op ijswater en koel deze terug naar 12 graden, af en toe roeren zodat de massa in beweging blijft en sneller koelt. Klop dan de room en spatel deze door de ijsmassa, draai het ijs in de ijsmachine.

Karamel:

Verwarm de room en los de koffie op, smelt de suiker op een laag vuur en kleur deze zo donker mogelijk op, giet dan de room erbij en kook de karamel net zolang tot alle suiker is opgenomen, vervolgens koelen.

Schuim:

Klop de eiwitten in een vetvrije kom met de mixer. Als het eiwit stevig is, dan de poedersuiker, vanillesuiker en de oploskoffie erdoor mengen. De massa moet na enkele minuten romig zijn. Verwarm de oven op 80-100 graden en droog het schuim gedurende 1,5 uur. Zet de oven dan uit laat de verder nog 1 uur drogen.