

Frambozenparfait met geflambeerde appeltjes met pastis en ijs

Datum:	16-05-2011
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Dimitri Peeters
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Frambozenparfait:

- 4 eierdooiers
- 100 g suiker
- 500 ml slagroom, stijfgeslagen
- 500 g frambozen, (diepvries), bevroren
- 1 vanillestokje
- 250 g aardbeien, in grove stukken
- 2 eetl. wodka of limonadesiroop

Geflambeerde appeltjes met pastis en ijs:

- 1 sinaasappel, schoongeboend
- 4 handappels
- 1 stukje roomboter
- 100 g bruine basterdsuiker
- snufje kaneel
- 8 eetl. pastis
- 1 l kaneelijs

Bereidingswijze:

Frambozenparfait:

Breng een pan water aan de kook. Hang hierboven een metalen kom of pan die het kokende water net niet raakt. Klop hierin de eidooiers met de suiker tot het mengsel stolt. Laat het even afkoelen. Schep de slagroom en het eidooiermengsel door elkaar. Spatel de frambozen erdoor. Schep de frambozenparfait in het cakeblik. Laat in de vriezer opstijven. Snijd het vanillestokje met een scherp mes doormidden. Verwijder de vanillezaadjes met de punt van een mes, schep ze om met de aardbeien en de wodka en marineer ze. Serveer de frambozenparfait in plakjes met de gemarineerde aardbeien.

Geflambeerde appeltjes met pastis en ijs:

Snijd de schil van de sinaasappel (zonder het wit) in zeer dunne reepjes. Schil de appels en snijd ze in dunne partjes. Smelt de boter in een koekenpan en bak hierin de appelpartjes goudbruin. Voeg de basterdsuiker, sinaasappelreepjes en kaneel toe en laat de appel op laag vuur gaar worden en een beetje karamelliseren. Zet de afzuigkap uit. Giet de pastis bij de appel en steek hem aan. Serveer de appels met een bolletje ijs als de vlammetjes gedoofd zijn.