

Vanille-ijs met warme kersen en gebakken suikerbrood

Datum: 09-12-2019
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vanille-ijs:

- 6 eidooiers
- 210 g witte basterdsuiker
- 0,5 l melk
- 4 dl slagroom
- 1 vanillestokje

Garnering:

- 8 plakken suikerbrood met kers
- 40 g boter
- 400 ml slagroom
- 600 g pot kersen op siroop
- 200 g pure chocolade
- 8 ijscoupes
- grillpan

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.

Garnering:

Besmeer de plakken suikerbrood aan beide kanten met boter en rooster ze in de grillpan, snij ze daarna in repen. Klop de slagroom stijf en verwarm de kersen in siroop. Breek de chocolade in grove stukken. Schep het ijs in vier feestelijke coupes. Verdeel de warme kersen over het ijs en schep de slagroom in de coupes. Garneer met repen suikerbrood en stukken chocolade. Serveer direct.