



Champagnesabayon met vanille-ijs

Datum: 19-04-2004
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Quinn Warmerdam
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Champagnesabayon:

- 9 eidooiers
- 9 halve eierschalen suiker
- 9 halve eierschalen champagne
- poedersuiker
- sap van 2 citroenen

Vanille-ijs:

- 4 eidooiers
- 140 gr. witte basterdsuiker
- 335 cl melk
- 2,70 dl. slagroom
- 2/3 vanillestokje

Bereidingswijze:

Champagnesabayon:

Maak tot slot nu de champagnesabayon door de dooiers, de suiker en de champagne op een laag vuur (of au bain marié) met een garde op te kloppen. De sabayon is gaar wanneer u de eerste luchtbel ziet. Haal hem nu direct van het vuur, maar blijf kloppen tot de meeste warmte uit de sabayon is.

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 men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel.

Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer, bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden). Als de saus dik genoeg is, zeven (voorkomt klonteren) en verwijder het vanillestokje en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus 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.