

# Jules Destrooper lasagne met amandelbrood-ijs en fruit

## Recept amandelbrood-ijs voor 4 personen

- 1 liter melk
  - vanillesuiker
  - 8 tot 12 koekjes Amandelbrood 'Jules Destrooper'
  - 8 eierdooiers
  - 175g suiker
  - ½ L room
1. 1 liter melk laten koken met wat vanillesuiker
  2. Daarna 8 tot 12 koekjes Amandelbrood 'Jules Destrooper' in de melk laten weken, mixen en doorzeven
  3. Ruban maken van 8 eierdooiers met 175g suiker
  4. De kokende melk al spatelend mengen, dikken en vlug afkoelen
  5. ½ liter room toevoegen, ijs koelen en bewaren in de diepvries

## Recept fruitgarnituur

- 1 papaja
  - 1 mango
  - 2 rabotan
  - 4 ananaskers
  - 4 muntblaadjes
  - enkele bessen-soorten
  - 2 dl frambozencoulis
  - 2 dl mango-of passiecoulis
  - wat bloemsuiker
1. De papaja en de mango schillen, ontpitten en versnijden in dobbelsteentjes
  2. Rabotan ontpitten

## Opbouw dessert

1. Bol amandelbrood-ijs in het midden van het bord brengen
2. Daarop komt een Amandelbrood-koekje van Jules Destrooper
3. Daarboven terug een bol amandine-ijs brengen met nog een Amandelbroodkoekje (2 verdiepingen)
4. De rabotan, ananaskers en muntblaadje aanbrenge
5. Blokjes papajo en mango rond het ijsgeheel strooien
6. Mango-coulis rond het geheel lepelen en de frambozencoulis rond druppelen en uitstrepen
7. Versieren met enkele bessoorten
8. Bestrooien met wat bloemsuiker



**Smakelijk!**