

Tom Pouce van Pisang ijs en natuurboterwafeltjes "Jules Destrooper"

Ingrediënten

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| • 10cl Pisang Ambon | • 1 eiwit |
| • 70gr suiker So | • 4 lepels frambozencoulis |
| • 1 lepel gemalen kokos | • 27 Florentine met chocolade |
| • 8 takjes munt | • 8 takjes aalbessen |
| • 2 natuurboterwafels | • 1dl room |
| • 8 stengels spaghetti | • 2 bananen |
| • 2dl melk | • 1 bl gelatine |
| • 20gr rijstmie | • 50gr melkchocolade |



Recept

1. Maak een Engelse room door eidooiers samen met de griessuiker wit te kloppen (een ruban)
2. De melk samen met een opengesneden vanillestok aan de kook brengen, vervolgens de vanillestok verwijderen en de melk geleidelijk bij de ruban gieten (voortdurend met een spatel blijven mengen)
3. Dit in een sauteuze gieten en op een zacht vuurtje plaatsen
4. Steeds blijven roeren, van het vuur wegnemen wanneer de creme de rug van de lepel blijft bedekken (vanner à la nappe)
5. De massa mag vooral niet koken om het schiften te voorkomen
6. De massa door een fijne puntzeef zeven en tijdens het afkoelen door een fijne puntzeef zeven en tijdens het afkoelen regelmatig spatelen om velvorming te voorkomen
7. Voeg wanneer de room afgekoeld is 5cl Pisang toe en draai het ijs af in de turbine
8. Voeg op het einde van het afdraaien een scheut room toe en 3 fijngehakte Florentines met chocolade
9. Bewaar het ijsroom in de vriezer
10. Pof de rijstmie in een scheut olie en bestrooi met wat bloemsuiker
11. Bak de spaghetti ongekookt in wat olie mooi bruin
12. Maal de 2 natuurboterwafels tot "paneermeel" en meng met de gemalen kokos
13. Smelt de chocolade in bain marie met een scheut room en doe hem net voor het doorgeven in een papieren spuithorentje
14. Verwarm de rest van de Pisang en voeg het geweekte blaadje gelatine toe en laat afkoelen
15. Snijd de bananen elk in 4 stukjes en wentel ze eerst in losgeklopt eiwit en dan in het paneermeel van kokos en Natuurboterwafeltjes
16. Fruit in hete arachideolie met voor het doorgeven

Afwerking

1. Spuit op een groot koud bord, 3 lusjes met de chocolade en vul deze met de frambozencoulis en de Pisang gelei
2. Schik onderaan de lussen een boterwafeltje en schep hierop een mooie bol Pisangijs
3. Maak een dakje met de drie tegen elkaar aangedrukte Florentines; zorg ervoor van elke kleur chocolade ééntje te nemen.
4. Werk op met de gepofte rijstmie en een takje munt
5. Schik hiernaast de gefruite banaan, prik er 2 halve stengels spaghetti in en werk af met een takje aalbessen

Smakelijk!