

Jules Destrooperijs met een abrikozencoulis in een tulpvorm van kattetongdeeg, versierd met een toefje slagroom

Recept ijsroom

- 6 dl room
 - 6 dl melk
 - 4 eieren
 - 250 gr suiker
 - 250 gr koekjes (Jules Destrooper)
1. Zet de melk met een beetje vanillesuiker op het vuur
 2. Maak ondertussen een ruban van eieren en suiker
 3. Als de melk kookt, toevoegen aan de ruban en nog eventjes op het vuur dikken
 4. Laten afkoelen en nadien de room en de kruimels van de koekjes toevoegen
 5. Laten draaien in de ijsmachine, ongeveer 10 minuten

Recept Abrikozencoulis

- 700 gr abrikozen
 - 250 gr bloedsuiker
 - 2 dl water
 - 1 citroen
1. De abrikozen met water enkele minuten laten inkoken
 2. Vervolgens door een tamis wrijven en de suiker toevoegen

Recept Kattetongdeeg

- 125 gr boter
 - 125 gr suiker
 - 125 gr bloem
 - 2 eiwitten
1. Boter met de handen kneden
 2. Vervolgens de suiker toevoegen en kneden
 3. Bloem toevoegen en kneden
 4. Als laatste de eiwitten toevoegen
 5. Dit mengsel eventjes in de koelkast stellen
 6. Op een plaat uitsmeren en in de oven à 180°
 7. Nadien ze laten afkoelen in een glas zodat er een mooie vorm ontstaat



Afwerking

De tulpvorm in het midden van het bord plaatsen, daarin 2 bolletjes Jules Destrooperijs, genapeerd met abrikozencoulis, en als garnituur een beetje vers versneden fruit, met een toefje slagroom

Smakelijk!