

NAGERECHT: BABA AL RHUM EN IJS VAN GEGRILDE BANAAN, HANGOP & ROZENMERENGUES

		Bereiding Baba:	Bereiding Baba:
260	g	bloem	<ul style="list-style-type: none">• Knead de bloem met de gist, de suiker en de eieren tot een homogeen deeg;
5,5	g	gedroogde gist	<ul style="list-style-type: none">• Voeg nu de gesmolten boter langzaam met het zout toe;
3	g	zout	<ul style="list-style-type: none">• Knead er als laatste de (uitgelekte) en afgedroogde boeren jongens door;
25	g	suiker	<ul style="list-style-type: none">• Maak hier bollen van 30 gr per stuk;
160	g	eieren	<ul style="list-style-type: none">• Neem hoge vormen en spuit deze in met een pancoating of wat boter en bestrooi met bloem;
90	g	gesmolten boter	<ul style="list-style-type: none">• Plaats in elke vorm een bolletje deeg;
100	g	boeren jongens	<ul style="list-style-type: none">• Bak de baba's gaar in 18 minuten gaar op de pizzasteen in voorverwarmde Green Egg van 220 °C.
		Bananenijs:	Bereiding bananenijs:
6	st	bananen: voor puree bananen	<ul style="list-style-type: none">• Plaats het gietijzeren rooster en verhoog de temperatuur van de Green Egg naar 200 °C.
250	g	suikerwater: 1:1 water/suiker	<ul style="list-style-type: none">• Gril de 6 bananen 12 minuten aan iedere kant;
100	g	suikerstroop	<ul style="list-style-type: none">• Haal de puree van de 6 bananen en meng deze puree met de overige ingrediënten;
40	g	citroensap	<ul style="list-style-type: none">• Laat zo nodig bekoelen en draai er ijs van in circa 10 minuten;
150	ml	water	Bereiding rummengsel:
		Rummengsel:	<ul style="list-style-type: none">• Meng alle ingrediënten en laat hierin de baba weken tot deze zich geheel heeft volgezogen;
200	ml	rum met honing	
100	ml	warm water	
		Hangop:	Bereiding hangop:
2	l	yoghurt	<ul style="list-style-type: none">• Hang de inhoud van 2 liter yoghurt in een kaasdoek gedurende 12 uur; Start z.s.m. hiermee en geef event. wat extra druk;
		honing naar behoefte	<ul style="list-style-type: none">• Breng de hangop op smaak met het merg uit de vanillestokjes en de honing;
4		vanillestokjes (merg ervan)	<ul style="list-style-type: none">• Voeg eventueel wat citroensap toe;
		Appelcompôte:	Bereiding appelcompôte:
3		appels (Jona Gold) (brunoise)	<ul style="list-style-type: none">• Verwijder de gietijzeren rooster van de Green Egg, verlaag de temperatuur naar 150 °C en plaats een bakblik met de appelbrunoise gedurende 15 minuten op het rooster tot de appels gaar zijn;
150	g	geleisuiker	<ul style="list-style-type: none"><ul style="list-style-type: none">○ De brunoise niet uitgespreid op bakblik leggen maar in een passend bakblik: gevuld, zodat vocht niet kan verdampen.• Zeef het vocht uit het bakblik en kook dit met de geleisuiker op;• Meng nu de gegaarde appelbrunoise erdoor en zet koud weg tot gebruik;

		Rozenmerengue:
150	g	poedersuiker
100	g	gepasteuriseerd eiwit (of eiwit van circa 3,5 vers ei)
1 ½	thl	rozenblaadjes poeder (rozenblaadjes rozenbottelstruik)

Bereiding Rozenmerengue:

- Klop de eiwitten to ze vrijwel stijf zijn en voeg dan in gedeelten de poedersuiker toe tot een glanzend en stevig eiwitmengsel ontstaat;
- Meng er het rozenbladpoeder door en breng over in een spuitzak met gekartelde mond;
- Spuit nu op een bakmat of bakpapier mooie vormen en droog gedurende circa 1 uur in de oven op 100 °C.

Serveer uit:

Maak van alle onderdelen van dit nagerecht een mooi opgemaakt bord.