

## NAGERECHT: IJSVACHERIN MET VANILLE EN CASSIS

		<b>Merengue:</b>
125	gr	eiwit
250	gr	suiker
		<b>Het sorbetijs:</b>
160	gr	suiker
150	gr	water
250	gr	cassispuree
½		citroen
		<b>Vanille-ijs</b>
1		vanillestokje
ml	liter	volle melk
250	ml	room
5	st	eidooiers
125	gr	suiker
		<b>Gelei van Cassis</b>
400	gr	witte wijn
100	gr	crème de cassis
5	gr	Gellan (texturas)
2	bl	gelatine
		Divers:

Bereiding merengue: Klop de eiwitten los in de mixer en voeg de suiker toe.

- Blijf kloppen tot er “pieken” ontstaan en je de mengbeker op zijn kop kunt houden.
- Doe alles in een spuitzak met een spuitmond van 8 mm en spuit *stroken* tegen elkaar aan op een bakmat.
- Bak het eiwit 1 uur in een oven van 100 C, met de klep op een kier.

2<sup>e</sup> bereiding Merengue (van het restant opgeklopt eiwit):

- Meng het restant opgeklopt eiwit met wat cassispuree tot een licht roze kleur ontstaat;
- Spuit hiervan 36 dopjes en laat deze samen met de “plaat” merengue in de oven drogen.

Bereiding sorbetijs: Doe de suiker en het water in een steelpan en breng aan de kook.

- Laat de stroop afkoelen.
- Meng de cassispuree met de stroop en het citroensap.
- Draai de sorbet in de ijsmachine.

Bereiding vanille-ijs: Snij de vanillestokjes door en schraap het merg eruit.

Doe de melk, de room en het vanillemerg in een pan en breng aan de kook.

Klop de eidooiers en de suiker wit, giet de kokende melk erbij en roer goed.

Zet het mengsel op een zacht vuur en blijf roeren tot het gebonden is.

Laat het geheel afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

Bereiding gelei van cassis: Doe de wijn, de crème de cassis en de gellan in een pan en roer goed.

Breng het mengsel aan de kook en schuim af.

Week de gelatine en voeg toe.

Warm een plaat kort voor op 50 °C.

Giet de gelei uit op de plaat en laat opstijven

Snij de gelei in de juiste vorm.

Divers: Klop de room stijf

Maak het rode fruit schoon en snijd in de gewenste vorm.

		<b>Vruchtendruppels:</b>
50	ml	cassispuree
10	ml	crème de cassis
1	eetl	poedersuiker
1	bakje	aardbeien
1	bakje	frambozen
1	bakje	blauwe bessen

**Opbouw van de vacherin:**

Gebruik een uitsteker om de meringue in de gewenste vorm uit te steken ( een rechthoek).

Leg de uitsteker op een plaat en beleg de bodem met meringue, leg hierop een laag sorbet en vanille ijs en sluit af met een laag meringue. **Zet vroegtijdig in de diepvries om op te stijven** en haal eruit even tijd voor het opdienen.

**Vruchtendruppels:**

Meng de ingrediënten en zet weg tot gebruik.

**Afwerking en uitserveren:**

Leg een strook gelei op het bord net iets groter dan de vacherin, plaats de vacherin hier boven op,

werk het geheel af met slagroom, roze merengue dopjes, wat druppels van de gemaakte coulis en rood fruit.