

Nagerecht:

TOCINO DEL CIELO (HEMELS SPEK) & BELADO DE PAPAS Y VINO DULCE (ROZIJNENIJS MET ZOETE WIJN)

		Hemels spek
1	l	melk
375	gr	suiker
1		vanillestokje
12		eieren
60	ml	medium sherry
		Karamel:
105	gr	suiker
60	ml	water

Flan:

Snij het vanillestokje open en schraap de inhoud er uit. Voeg de inhoud en het stokje bij de melk en voeg de suiker toe. Breng dit aan de kook en laat het 15 minuten zachtjes koken.

In een kom de eieren loskloppen. Vanillestokje uit de melk verwijderen en al roerend de melk langzaam aan de eieren toevoegen. De sherry door het mengsel roeren.

Karamel:

Zet het water met de suiker op in een roestvrijstalen pan op een niet te hoog vuur. Wacht tot het mengsel gaat borrelen en hier en daar bruin wordt. Draai de pan (voorzichtig) rond zonder te veel beweging om de massa gelijkmatig te verdelen en gelijkmatig donkerbruin te laten worden. Blijven bewegen, maar pas op dat de karamel niet te donker wordt, want dan ontstaat een bittere smaak.

Verdeel de karamel over 12 soufflépotjes, doe dit SNEL, want de karamel wordt heel snel hard. Laat alles afkoelen.

Eimengsel over de soufflépotjes verdelen, afdekken met een aluminiumfolie. In een grote pan water doen tot net onder de rand van de gevulde schaalpjes. Water (zonder de schaalpjes) aan de kook brengen. Schaalpjes er in zetten en het eimengsel in ca. 20 minuten stevig laten worden. Het aluminiumfolie verwijderen en laten afkoelen. Tot gebruik in de koelkast zetten.

Belado de papas y vino dulce:

Week de - in kleine stukjes gesneden - rozijnen minstens een uur in een kommetje met de licht verwarmde zoete sherry of wijn.

Verwarm de slagroom en de melk met de kaneel en de vanille (merg en peulen) en breng het bijna aan de kook. Haal het mengsel van het vuur en laat een ½ uur trekken. Gooi het kaneelstokje weg en haal de vanillepeulen uit het mengsel en warm het mengsel weer op.

Klop de eidooiers met de suiker tot een prachtige ruban. Voeg nu een grote pollepel van de hete melk/slagroom bij de ruban onder voortdurend kloppen. Voeg langzaam al roerend de rest van de melk/slagroom toe. Breng de massa over in de pan en zet deze (au bain marie) op een laag vuur. Verwarm nu tot maximaal 84 °C – onder voortdurend roeren met een houten lepel – de massa tot deze begint te binden.

Giet de afgekoelde crème in een platte schaal (eventueel door een zeef om klontjes te verwijderen) en dek af met plastic folie. Maak van de afgekoelde crème in de ijsmachine ijs.

		Rozijnenijs met zoete wijn
70	gr	rozijnen
70	ml	Pedro ximénez-sherry of moscatelwijn uit Málaga
500	ml	slagroom
200	ml	volle melk
3		centimeter kaneelstokje
2,5		vanillestokjes
7		eidooiers (groot)
70	gr	fijne kristalsuiker

Voeg halverwege de bereiding de kleingesneden rozijnen en – naar smaak – de gebruikte (week)sherry nog toe. Plaats het ijs tot gebruik zo lang mogelijk in de vriezer.

Bak eventueel een krokantje!

Uitserveren:

Hemels spek: Met een mesje de rand van de flan lossnijden en, net voor het uitserveren, uitstorten op het bord.

Ijs: haal het ijs 15 minuten voor het opdienen uit de vriezer.

Maak de borden op naar eigen inzicht.