



Vanille roomijs met Classic advokaat



Ingrediënten

voor 10 PERS.

Vanilleroomijs

Melk	350 g
Room	180 g
Eidooier	5 st
Suiker	140 g
Vanillestok	1 st

Afwerking

Classic Advokaat	500 g
"Den gouden haan"	
Ijskoekjes	10 st
Suikergarnituur	
Room	200 g

Bereidingswijze

Voor het vanille ijs:

Melk met het opengesneden vanillestokje aan de kook brengen.

Eidooiers en de suiker met een klopper krachtig mengen. Vanillestok verwijderen.

De kokende melk geleidelijk op de eiermassa gieten.

Voordurend met een spatel blijven mengen.

Op een zacht vuurtje een lichte binding geven. Van het vuur wegnemen en door een sauszeeff zeven.

De vanillesaus nu laten afkoelen, bij voorkeur een 12 tal uur gekoeld laten rusten.

Dit koude mengsel nu in een roomijsmachine gieten en ijs van draaien.

Bewaren in de diepvries.

De room opkloppen met wat suiker

Tips / Presentatie

Serveer een 3 tal bolletjes vanille ijs in een glas.

Nappeer er royaal wat Classic advokaat over van "Den gouden haan".

Werk af met de opgeklopte room, een ijskoekje en een suikergarnituurtje.

De klassieker onder de klassiekers. De advokaat van "Den gouden haan" kan ook apart in een potje worden geserveerd.

Het roomijs kan afgewerkt worden met alle soorten advokaat van "Den gouden haan".

Een knijpflesje is hierbij extra handig, bij voorkeur de garnituren aanpassen naargelang de soort advokaat .