



## Gin & cherries roomijs met meringue



### Ingrediënten

voor 10 PERS.

#### Gin & Cherries roomijs

Melk	350 g
Room	180 g
Eidooier	5 st
Suiker	140 g
Gin & Cherries	250 g
"Den gouden haan"	

#### Meringue

Eiwitten	4 st
Poedersuiker	250 g

#### Afwerking

Ijskoekjes	10 st
Chocoladegarnituur	
Gin & Cherries	100g
"Den gouden haan"	

### Bereidingswijze

**Voor de meringe:** Klop de eiwitten schuimig. Voeg geleidelijk de suiker toe en klop tot pieken. Werk zo alle suiker met de eiwitten op tot een stevig glanzend schuim. Schep het mengsel in een spuitzak. Verwarm de oven voor op 100°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Vorm kleine toefjes of schuimpjes op de bakplaat (gebruik eventueel twee bakplaten). Bak de meringues ongeveer 1 uur in de oven, naargelang de grootte, of tot ze vanbuiten krokant, maar binnenin nog wat zacht zijn.

**Voor het gin & cherries 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 eiërmasa gieten. Voordurend met een spatel blijven mengen.

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

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

nu in een roomijsmachine gieten en er ijs van draaien. Net voor het ijs klaar is de uitgelekte

Gin & Cherries van "Den gouden haan" toevoegen en nog even laten draaien. Bewaren in de diepvries.

### Tips / Presentatie

Serveer een 3 tal bolletjes gin & cherries ijs in een glas. Afwisselend met stukjes meringue.

Nappeer er royaal wat Gin & Cherries over van "Den gouden haan".

Werk af met het chocoladegarnituur en een ijskoekje.

De Gin & Cherries van "Den gouden haan" kunnen opgewarmd worden.

De Gin & Cherries van "Den gouden haan" kunnen ook apart in een potje worden geserveerd.