



Pistache roomijs met Pistache advokaat



Ingrediënten

voor 10 PERS.

Vanilleroomijs

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

Pistache roomijs

Melk	180 g
Room	90 g
Eidooier	3 st
Suiker	70 g
Pistache pasta	45 g
Voedingskleurstof groen	4 drup

Afwerking

Pistache Advokaat	500 g
"Den gouden haan"	
Ijskoekjes	10 st
Suikergarnituur	
Room	200 g
Pistache nootjes	50 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 eiërmasse gieten. Voordurend met een spatel blijven mengen.

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

Voor het pistache ijs: Melk aan de kook brengen. Eidooiers en de suiker met een klopper krachtig mengen.

De kokende melk geleidelijk op de eiërmasse gieten. Voordurend met een spatel blijven mengen.

Op een zacht vuurtje een lichte binding geven. Van het vuur wegnemen, enkele druppels van de groene voedingskleurstof toevoegen en de pistache pasta toevoegen.

Door een sausezeef zeven. De massa 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 één 1 bolletje vanille ijs en 2 bolletjes pistache ijs in een glas.

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

Werk af met de opgeklopte room, een ijskoekje, gehakte pistache nootjes en een suikergarnituur.

Een modere versie van een coupe pistache. Deze versie wordt enorm gewaardeerd.

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 .