



Rumrozijn roomijs met Rumrozijn advokaat



Ingrediënten

voor 10 PERS.

Rumrozijn roomijs

Melk	350 g
Room	180 g
Eidooier	5 st
Suiker	140 g
Rum	3 eetl
Rozijnen	80 g
Vanillestokje	1 st

Afwerking

Rumrozijn Advokaat	500 g
"Den gouden haan"	
Ijskoekjes	10 st
Room	200 g
Rozijnen	100g

Bereidingswijze

Laat de rozijnen enkele uren weken in de rum.

Voor het rum rozijnen 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 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 rum rozijnen toevoegen en nog even laten draaien. Bewaren in de diepvries.

De room opkloppen met wat suiker

Tips / Presentatie

Serveer een 3 tal bolletjes rum rozijnen ijs in een glas.

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

Werk af met de opgeklopte room, een ijskoekje en enkele rozijntjes.

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".

Bij voorkeur de garnituren aanpassen naargelang de soort advokaat .