

MENU NOVEMBER 2024



Trifle | Haagse bluf | frambozen | vanilleroomijs

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
Vanilleroomijs: 470 ml melk 1 st vanillestokje 165 g eigeel uit de fles 140 g suiker 270 ml slagroom	Vanilleroomijs Snijd het vanillestokje doormidden. Schrap de vanille eruit. Breng de melk aan de kook met de vanille en het vanillestokje. Laat het op lage temperatuur 15 minuten trekken. Klop de eidooier met suiker romig tot de suiker is opgelost. Zet dit mengsel au bain-marie en voeg de hete melk kloppend in dun straaltje toe totdat de massa is gebonden. Let op, laat de temperatuur niet hoger dan 80°C komen, ter voorkoming van schiften. Laat afkoelen. Sla de room lobbig. Scheep deze door de afgekoelde massa. Doe de massa in de ijsmachine en draai er ijs van.
Frambozengelei 300 g frambozen coulis 75 g geleisuiker	Frambozengelei: Verwarm de frambozen coulis tot het kookpunt. Voeg daarna de geleisuiker toe en laat het 3 minuten doorkoken. Laat afkoelen op de werkbank tot gebruik
Cake 200 g suiker 200 g boter of margarine (+ om in te vetten) 200 g zelfrijzend bakmeel 1 zakje vanille suiker Snuf zout 4 grote eieren	Cake <u>Tip:</u> Zorg dat alle ingrediënten voor de cake op dezelfde temperatuur zijn en voeg ze beetje bij beetje toe om schiften te voorkomen. Verwarm de oven voor op 160°C. Vet een bakvorm goed in en leg een velletje bakpapier op de bodem. Mix de suiker met de vanillesuiker en boter romig. Mix een voor een de eieren erdoor. Zeef het zelfrijzend bakmeel met een snufje zout erbij. Spatel het mengsel nog een keer goed door. Doe het cakebeslag in de bakvorm. Zet de cakevorm ca. 60 minuten in de oven tot hij mooi gerezen en gaar is. Controleer met een prikker of de cake droog is.
Ijswafeltje 75 ml warm water 75 ml zoete witte wijn 40 g boter 75 g witte basterdsuiker snufje zout 8 g zakje vanillesuiker 125 g bloem 1 ei	Ijswafeltje Meng het water met de wijn. Smelt de boter en voeg de suiker, vanillesuiker en het zout toe. Klop er het ei door. Zeef de bloem in gedeelten boven het mengsel, afgewisseld met het toevoegen van water-wijnmengsel. Spatel dit er luchtig doorheen tot een glad beslag. Scheep een eetlepel beslag in het voorverwarmde wafelijzer. Bak in de wafelmaker het beslag tot mooi bruin is. Zet weg om af te koelen.

MENU NOVEMBER 2024



<p><u>Frambozenschuim:</u> 100 g eiwit uit de fles 25 g vanille suiker 150 g frambozen coulis</p>	<p><u>Frambozenschuim</u> Klop eiwit en suiker goed lobbig in de keukenmachine – met de garde. Voeg er daarna de frambozen coulis aan toe en klop totdat het schuim blijft staan.</p>
<p><u>Eindbewerking</u> 10 frambozen</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Steek de cake uit passend op de bodem van het glas. Schenk hierop wat afgekoelde frambozengelei. Plaats hierop een bolletje vanilleroomijs en dek af met een mooie toef frambozenschuim. Zet de wafel in het frambozenschuim. Garneer met een framboos.</p> 