



Café glace/ Kletskop rolletje/ gebrand Italiaans schuim 4 Koppen!!

Café glace Ingrediënten,

125 gram slagroom, 50 gram eigeel, 15 gram suiker, 10 gram eiwit, 1 zakje espresso poeder, 35 gram suiker, ½ zakje vanillesuiker

Bereidingswijze:

Klop de slagroom, 15 gram suiker en espressopoeder tot yoghurt dikte (volle yoghurt). Zet de koffiekopjes in de vriezer. Verwarm een bodempje water in een kookpannetje. Klop eigeel, eiwit, 35 gram suiker en vanillesuiker boven het dampende water tot het moment dat de suiker goed is opgelost. Haal van het water en klop luchtig en koud (tot kamertemperatuur). Spatel de opgeklopte slagroom met een spatel door het luchtige eimengsel. Verdeel in koffiekopjes en laat minimaal 3 uur hard worden

Kletskop rolletje Ingrediënten,

5 gram boter, 10 gram jus d'orange, 25 gram basterdsuiker, 5 gram amandel, 10 gram bloem

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 170°C. Doe de boter in een kommetje en zet een paar minuten in de oven tot deze smelt. Meng basterdsuiker, bloem, jus d'orange en amandel door elkaar. Meng er de boter door. Verdeel het mengsel in hoopjes (2 p.p.) op een bakmatje of bakpapier. Bak af in de oven gedurende 7-10 minuten tot lichtbruin. Laat even afkoelen (niet te lang!) en rol dan de koekjes op

Italiaans schuim Ingrediënten,

100 gram suiker, 50 gram eiwit, 50 gram water

Bereidingswijze:

Zet de suiker met het water op en breng aan de kook. Zet nu de eiwitten aan in de machine en klop stijf. Haal de kokende suiker van het vuur als deze 122°C heeft bereikt (als je geen temperatuurmeter hebt, het suikerwater 3 minuten laten koken). Giet het suikerwater in een dunne straal bij de langzaam kloppende eiwitmassa. Klop door totdat het schuim is afgekoeld op volle snelheid (6 minuten of meer). Bewaar afgedekt in de koelkast tot serveren