

Desserts

Zomers afsluiterkje met olijven en honing

Benodigdheden:

- 1/2 l. melk
- 125 gr. poedersuiker
- 6 eierdooiers
- 50 gr. zwarte olijven (ontpit en fijngesneden)
- 2 eetl. honing
- 100 gr. amandelen

Bereiding:

De melk tot kookpunt brengen; Ondertussen eierdooiers en suiker opkloppen tot een schuimige massa en voeg er de melk aan toe. Zet deze terug op een laag vuurtje en laat indikken onder voortdurend roeren.

Neem de pan van het vuur en giet over in een koude kom. Voeg amandelen, olijven en honing toe.

Afdraaien in de ijsmachine.

Serveer eventueel met een sabayon van Bieken.

Benodigdheden sabayon

- 4 eetl. suiker
- 4 eierdooiers
- 6 eierdopjes Bieken
- 4 eierdopjes witte wijn

Bereiding

Alles samen in een pan luchtig kloppen op een laag vuurtje

Sabayon van Bieken en ijs van chocokaas

Benodigdheden:

- 4 eierdooiers
- 4 dopjes suiker (Vanille)
- 4 dopjes witte wijn
- 8 dopjes Bieken
- 2 appelen (de berckelaer)
- geroosterde amandelen

Bereiding:

Klop alle ingrediënten op een laag vuurtje tot een stevige massa. Leg in een glas een bolletje chocokaas-ijs, en leg er partjes appel overheen. Oversaus met de sabayon en werk af met geroosterde amandelen

Benodigdheden ijs:

- 1/2 l. melk
- 100 gr. kristalsuiker
- 50 gr. vanillesuiker
- scheut Edelweis mokka (Verhofstede)
- 5 eetl. chocokaas (Kappa)
- 4 eierdooiers

Bereiding:

Kook de melk samen met de Edelweis en de chocokaas. Klop de eierdooiers goed los met de suiker. Voeg de kokende melk toe onder voortdurend roeren. Zet deze compositie nog even op een klein vuurtje en laat zachtjes al roerend indikken (+/- 7 min.). Zeker niet laten koken! Afdraaien in sorbetière.

Tulpje gevuld met rode vruchten, overgoten met sabayon van Pagijs en witte wijn

Benodigdheden:

- 5 eierdooiers*
- 5 eetlepels kristalsuiker*
- 5 eierdopjes witte wijn*
- 5 eierdopjes Pagijs*
- rode vruchten (bv: frambozen, rode bessen, myrtilen)*
- 4 tulpjes (bereiding onderaan)*

Bereiding:

Vul de tulpen op met rode vruchten. Klop luchtig op een klein vuurtje een sabayon van de overige ingrediënten.

Overgiet de vruchten en serveer onmiddellijk.

Recept tulpendeeg

Benodigdheden:

- 50 gr boter*
- 60 gr bloedsuiker*
- 60 gr eiwit*
- 60 gr bloem*
- snuifje vanillepoeder*
- snuifje zout*
- voor de bakplaat: boter en bloem*

Bereiding:

Alles mengen tot een glad deeg.

op een bakplaat (ingeboterd en met bloem bestrooid) dunne rondjes strijken. Afbakken op 220 ° C in de oven.

Laten afkoelen op een omgekeerd glas

Pannenkoekjes met appelfantasie.

deeg

Benodigdheden:

- 250 gr bloem
- 25 cl melk
- 25 cl appelwijn demi-sec (De Berckelaer)
- 3 eieren
- 1 eetl. vanillesuiker
- enkele druppeltjes olie
- 2 appels fijngesneden (De Berckelaer)

*Deeg luchtig opkloppen en op het laatste de appelen toevoegen.
Bakken op zacht vuurtje.*

Serveer hierbij appelsorbet en appeltjes-saus

Saus

Benodigdheden:

- 1 appel (De Berckelaer)
- 6 eierdooiers
- 1 vanillestokje
- 30 cl melk
- 20 cl Bieken
- 150 gr suiker

Vanillestok in de lengte doorsnijden. Melk, Bieken, vanillestok en appelen aan de kook brengen. Eierdooiers met de suiker goed opkloppen.

Vanillestok en restjes appel verwijderen en aan het eiermengsel toevoegen onder voortdurend roeren.

Terug op een laag vuurtje zetten en blijven roeren tot de saus indikt.

Van het vuur nemen en direct in koude kom gieten.

Appelsorbet.

Basissiroop:

1 kg suiker, 250 gr Glucose en 1 l water samen koken en goed koel bewaren.

- 2 kg Appeltjes (De Berckelaer)
- sap van 3 citroenen
- 1 koffiel. kaneel
- scheutje Bieken

Appelen wassen, ontpitten, en pureren. Sap van citroenen toevoegen en scheutje Bieken.

40 Cl. basissiroop hierbij doen en afdraaien in de sorbetière.