

# Wortelcake met sinaasappel, Deus jus en Macha ijs



## Ingredienten

### wortelcake:

- 160 g arachideolie
- 310 g Bruine suiker
- 3 st eieren
- 470 g bloem
- 12 g bakpoeder
- Zout
- 2 g speculaaskruiden
- 180 g melk (volle)
- 350 g wortel (geraspt)

### Deus jus:

- 650 ml Water
- 185 g Suiker
- 4 st perzik (gele, DV of blik)
- 55 g verse gember
- 3 st citroengras
- 250 ml citroensap
- 20 st blaadjes ijzerkruid
- 10 st korianderblaadjes (gekneusd)

### sinaasappel:

- 2 st sinaasappelen

### Macha ijs:

- 1 st eierdooier
- 3 el Suiker
- 1 el matcha
- 75 ml melk (volle)
- 125 ml room (verse)

## Bereiding

### Recept Wortelcake:

Klop de suiker met de eieren en de olie tot een luchtige massa. Spatel er de gezeefde bloem, het bakpoeder en de speculaaskruiden door. Meng de melk en de geraspte wortelen onder het deeg. Giet de massa in een ingevette en bebloemde bakvorm en bak af op 180°C

### Recept Deus jus:

kook het water met de suiker en giet deze warme siroop op het citroensap, de perzikken, de kruiden en specerijen en laat dit een nacht infuseren in de koelkast. zeef de infusie en leng aan met een scheutje Deus.

### Sinaasappel:

snij de sinaasappelen à vif (doe er eventueel geconfijte sinaasappel zeste bij)

### Recept matcha ijs

*(klein recept voor ± 6 bolletjes)*

### Lobbige slagroom & suiker

Klop de slagroom met 2 eetlepels suiker lobbig en zet klaar.

### Melk & Matcha

Doe melk met de (gezeefde) matcha in een steelpannetje. Verwarm en roer flink met een kleine garde tot je geen matchaklontjes meer ziet. Zet het vuur uit.

### Eierdooier & suiker

Klop de eierdooier los met de overgebleven eetlepel suiker in een pannetje/schaaltje dat je straks au-bain-marie gaat verwarmen boven een andere pan met kokend water.

### Custard maken

Voeg nu al roerende scheutje voor scheutje de nog warme melk aan het eierdooiermengsel toe. Als alle melk door de eierdooier geroerd is hang je het pannetje boven een pan kokend water (stoere koks doen dat direct op het vuur). Nu is het een kwestie van geduld hebben tot het mengsel aan de achterkant van een houten lepel blijft plakken en je er met je vinger een streep in kunt trekken die niet doorloopt.

### IJsmengsel invriezen

Als het melk-ei-mengsel de juiste dikte heeft koel je het eerst terug, bijvoorbeeld door de pan in een bak koud water te zetten. Daarna spatel je de lobbige slagroom erdoor en giet het in een draaiende ijsmachine. Als je geen ijsmachientje hebt zet je het mengsel in de vriezer en haal je het om het uur even uit de vriezer om goed door te roeren.

Bron: <http://www.aziatische-ingredienten.nl>