

Whiskygelei met sinaasappels en Drambuiesaus

Ingrediënten

Bereiding

Voor 10 personen

Sinaasappel en whiskygelei

- 6 blaadjes gelatine
- 200g rietsuiker
- 1 eetlepel honing
- 1 dl water
- 4 dl whisky
- 10 sinaasappels

Drambuiesaus

- 4 dl melk
- 1 vanillestokje, opengespleten
- 4 eierdooiers
- 100 g suiker
- 4 eetlepels Dramhuie

Bereiding

Week de gelatine in koud water tot hij zacht is; knijp er het water uit. Verhit de suiker en honing met het water tot de suiker opgelost is. Breng aan de kook en neem dan van het vuur. Klop er de gelatine en whisky door en laat afkoelen.

Verdeel de sinaasappels in partjes en dep ze droog met keukenpapier. Bekleed een terrine (25 x 8 x 8 cm), of kleine vormpjes met een laagje gelei en laat dat stollen. Schik er een laag sinaasappelpartjes op, dek af met een laagje gelei en laat weer stollen. Ga zo door en eindig met een laagje gelei. Zet een nacht in de koelkast. Stort en serveer met Drambuiesaus.

Drambuiesaus

Doe de melk en vanille in een pan en breng aan de kook. Neem de pan van het vuur. Klop de dooiers met de suiker tot een dik mengsel. Giet al kloppend de kokende melk over het dooiermengsel. Giet dit mengsel terug in de pan en laat al roerend op een laag vuur verhitten tot de custard iets dikker wordt. Laar iets afkoelen voor u er de Dramhuie door roert.