

Pain Perdu met ijs van Tonkabonen



Ingredienten

pain perdu:

- 1 volledig briochebrood in plakken van 4 centimeter
- 1 l Melk
- 100 ml bruine rum
- 1 vanillestok
- 50 g Suiker
- 50 eierdooiers
- boter

gemarineerde perzik:

- 5 perzikken in halve manen
- 100 ml Water
- 100 g Suiker
- 50 ml perziklikeur

ijs van tonkabonen:

- 1 l Melk
- 300 g eigeel
- 500 g Suiker
- 4 verse geraspte tonkabonen
- 500 g room

meringue:

- 300 g kristalsuiker
- 300 g eiwit
- 300 g bloedsuiker
- 20 g vanillepoeder

jus van perzik:

- 1 l perzikpuree
- 200 ml perziklikeur
- 200 ml jus gemarineerde perzik
- 100 g brunoise verse perzik

Bereiding

Pain perdu

Steek de sneden van het brood uit in cirkels. Meng de melk, rum, vanillestok, suiker en eierdooiers onder elkaar. Dompel het brood hierin. Bak de pain perdu langs beide kanten in boter.

Gemarineerde perzik

Kook het water, de suiker en de likeur kort op. Doe de perziken hierin. Laat 24 u marinieren.

IJs van tonkabonen

Mix de melk, suiker, eigeel en tonkabonen op 85 °C in de thermomix gedurende 12 min. Stort het geheel uit en meng de koude room eronder. Bevries in potten en draai af tot ijs.

Meringue

Klop de eiwitten op met de thermomix. Voeg geleidelijk de kristalsuiker toe. Meng de bloedsuiker er vervolgens met een spatel onder. Strijk uit in cirkels van 1 mm dikte en een diameter van 5 cm. Zeef het vanillepoeder erover en laat een halve dag drogen op 40 °C.

Jus van perzik

Meng alle ingrediënten onder elkaar.

Afwerking

Leg de pain perdu op het bord. Leg hierop 2 halve maantjes van de gemarineerde perzik. Plaats een quenelle ijs van tonkabonen tussen de halve maantjes. Leg hierop de meringue. Giet aan tafel 1 el jus van perzik in het bord.