

# Pistache en Baileys ijs met verveine en appel



## Ingredienten

## Bereiding

Ijs baileys:

400 baileys

220 melk

330 room

125 suiker

100 eigeel

3 gr ijs stabilisator

Baileys laten inkoken tot 200gr. Melk, room en suiker toevoegen en laten opkoken.

Giet kokende massa rustig op eigeel, blijven kloppen en terug in pan storten.

Breng het tot 85 graden op laag vuur. Stabilisator toevoegen en laatste keer goed mengen.

Invriezen en in paco jet afdraaien OF laten rijpen in frigo en in ijsmachine draaien.

Creme gekarameliseerde witte chocolade:

300 witte chocolade

140 melk

Laat de chocolade karamelliseren in de oven op 150graden +- 12 minuten.

Laat afkoelen en mix 3-4 minuten samen met de melk tot gladde creme. Laat opstijven in frigo.

Cremeux baileys:

10 gram gelatine

600 baileys

300 room

120 eigeel

30 gr maizena

Vanilla aroma naar smaak  
300 gram witte chocolade.

Meng alles op het vuur behalve de witte chocolade en de gelatine. Breng al kloppend aan de kook. Wanneer juiste dikte, neem van het vuur en voeg gelatine + witte chocolade toe. Stort in vorm en plaats in vriezer.

Appel/gember gel:

200 appelsap  
80 gembersiroop  
20 appel azijn  
4 gr agar

Alles opkoken, laten afkoelen en mixen tot gladde gel.

Crumble pistache:

100 pistache noten  
100 boter  
100 suiker  
70 bloem  
40 witte chocolade  
2 zout

Alles mixen in de thermomix (niet te lang! Anders komt olie vrij) tot een vast deeg. Dun uitsmeren op sealpad en 25min op 150 graden in oven. Elke 10 minuten even doorroeren voor mooie crumble.

Krokantje chocolade:

60 eiwit  
40 zonnebloem olie  
10 boter  
50 suiker  
25 bloem  
25 cacao poeder

Alles mixen en uitsmeren op matje/vorm. 11 minuten op 160 graden.

Optioneel:

Bouillon verveine:

Verveine mixen met appelsap, appel azijn en honing naar smaak.  
Eventueel beetje binden met xantana.

Bron: Sven Fonteyn - Dante