Kletskop van piri piri met vanille ijs en citroengras



Gebruikte bresc producten



Citroengraspuree 450g



Parrillada Piri Piri 450g

Ingrediënten

4

Voor het ijs

- 1 vanillestokje
- 25 cl room
- 25 cl melk
- 150 g suiker
- 4 eidooiers

Voor de kletskoppen

- 50 g maanzaad
- 65 g poedersuiker
- 50 g zachte boter
- 25 g bloem
- 25 cl sinaasappelsap
- Bresc Piri piri naar smaak

Voor de saus

- 1 dl kokosmelk
- 50 g witte chocolade
- 5 g Bresc Citroengraspuree
- limoenrasp

Bereidingswijze

Verwarm voor het ijs de melk met de room en het vanillemerg, laat 20 minuten trekken en klop ondertussen de eidooiers los met de suiker. Giet er de hete vloeistof op en bereid verder als een anglaise. Giet in paco- of frixbekers, laat 24 uur rijpen en vries vervolgens in. Draai à la minute op. Meng voor de kletskoppen de genoemde ingrediënten tot een beslag en breng op smaak met de piri piri. Schep hoopjes van het beslag op een bakmatje en bak ongeveer 10 minuten in de oven van 160˚C. Verwarm voor de saus de kokosmelk tot 60˚C, los er de witte chocolade in op en breng op smaak met de citroengraspuree en de limoenrasp. Schenk in een diep bord, lepel er een quenelle ijs bij en maak er een stapelaar van met afwisselend kletskoppen en ijs. Garneer met geschaafde pure chocolade.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000