

DAME BLANCHE

Benodigheden voor 4 personen:

Voor het vanille-ijs:

300 gr fijne suiker
12 eidooiers
3 vanillestokjes
1 l melk
500 ml room

Voor de slagroom:

200 ml room
20 gr suiker

Voor de chocoladesaus:

300 ml melk
100 gr fondantchocolade

Voor de sigaren:

100 gr poedersuiker
100 gr eiwit
100 gr boter, gesmolten
100 gr bloem

MAAK HET VANILLE-IJS:

Klop de suiker, de eidooiers en het vanillemerg wit en luchtig (ruban). Breng de melk, de room en de vanillestokjes aan de kook. Giet de kokende massa al roerend bij de ruban en meng goed. Giet het mengsel terug in de kookpot en laat het zacht garen op een laag vuur tot het licht bindt. Laat het mengsel afkoelen, dek het af en laat een nacht rusten in de koelkast. Draai het mengsel af in een ijsmachine. Lepel het ijs in een schaal en zet het in de diepvries tot aan gebruik.

KLOP DE SLAGROOM:

Klop de room met de suiker tot een luchtige, lobbige slagroom.

MAAK DE CHOCOLADESAUS:

Breng de melk aan de kook en haal ze van het vuur. Voeg de chocolade toe en roer tot de saus glad en glanzend is.

MAAK DE SIGAREN:

Meng alle ingrediënten tot een glad beslag. Laat dat opstijven in de koelkast. Smeer dunne cirkels van het beslag uit op bakmatjes en bak die 5 à 7 minuten in de oven op 180°C tot ze lichtbruin zijn. Haal onmiddellijk uit de oven en rol de cirkels op tot sigaren.

WERK AF:

Schep een quenelle vanille-ijs op een bord. Serveer met de slagroom, de chocoladesaus en de sigaren.

