

BASTOGNEPARFAIT VAN BRASSERIE 'T ZUSJE

DOOR: DOMINIQUE OP 16 - 11 - 2021 IN DE CATEGORIE ICE CREAM, NAGERECHTEN

INGREDIENTEN

BASTOGNEPARFAIT

40 g eierdooiers

45 g hele eieren

100 g suiker

2,5 dl slagroom (ongezoet)

4 bastognekoeken



KARAMELSAUS

100 gram suiker

2 dl koksroom

6 Vormpjes

KEUKEN: BRASSERIE 'T ZUSJE **BEREIDINGSTIJD: 15 MIN.** **PORTIE(S): 6 PERSONEN**

Eten met vrienden.

Eefje had Bastogneparfait van de brasserie 't Zusje gemaakt.

Verrukkelijk toetje!

Zacht als fluweel, niet te zoet en luchtig!

Ideaal voor kerstmis !

Klop de slagroom. (niet te dik)

Doe de eidooiers, hele eieren en de suiker in een kom en verwarm het au bain-marie tot 37 graden Celsius.

Klop het mengsel koud met een mixer tot een luchtige massa.

Spatel de massa door de slagroom.

Kruimel de bastogne koeken en spatel ze voorzichtig door de massa.

Vul de vormpjes en zet ze in de diepvries, 4 uur.

Haal de parfaits uit de vormpjes en leg ze op mooie bordjes.

Doe de suiker in een pan en verwarm de suiker tot deze is gekaramelliseerd.

Haal de pan van het vuur en voeg de koksroom toe.

Laat de karamel goed oplossen in de koksroom, roer regelmatig.

Als de massa glad is, laat het afkoelen.

Besprenkel met karamelsaus en strooi wat bastogne kruimel op de parfait.

Tip: om de parfait makkelijker uit de vormpjes te halen, haal de bodem snel in bloedheet water.

Bron inspiratie ' T Zusje in Breda

