

# Schapekaas met tuttifrutti-ijs, ayrancrème en wafels



## Tuttifrutti-ijs



SONJA VAN DE RHOER

Schapekaas met tuttifrutti-ijs, ayran-kardemom crème en wafels van Turks brood (eerste deel). De bereiding van dit feestelijke nagerecht is voor een hobbykok heel goed te doen. Een dessert om met de Kerst te serveren en nu vast een keer te oefenen?

Het tuttifrutti-ijs kan van tevoren worden gemaakt, net als de ayran-crème. Het recept kreeg ik van Ronnie Brouwer, sommelier van De Kromme Dissel, het restaurant in Heesum dat al 45 jaar lang een Michelinster heeft. Hij serveert bij dit gerecht een Spaanse cava, een mousserende wijn uit de Penedès. Cava bevat minder suiker dan champagne en is daardoor minder zwaar dan een dessertwijn. Een cava verfrist. In dit geval een rijpe Cava van het huis Parés Balta, de Cuvée de Carol. Deze cava van de chardonnaydruif is door de lange rijping van 60 maanden erg zacht en romig geworden. Dan wordt een cava zo lekker rijk, zelfs 'kazig' in neus en smaak. In plaats van een rijpe cava kan ook een mooie cider bij dit gerecht worden geserveerd.

Deze week krijgt u van mij de bereiding van het tuttifrutti-ijs, volgende week de overige bereidingen.

Doe de tuttifrutti, het appelsap, de rode wijn, kardemompeulen, kaneelstokje, stukje citroenschil, de suiker, glucose (of suiker), citroensap en agar-agar in een pan met dikke bodem. Breng aan de kook en laat 5 minuten rustig

doorkoken. Verwijder de kardemom, kaneel en citroenschil. Draai alles glad in een blender, zeef door een grove zeef en laat dit mengsel afkoelen.

Draai het mengsel vervolgens in een ijsmachine tot ijs. Heeft u geen ijsmachine en laat u het mengsel bevroren in de vriezer, onder regelmatig doorscheppen, dan krijgt u een parfait.

Volgende week de overige delen van het recept zodat u een compleet feestelijk nagerecht kunt serveren.

Ingrediënten voor 8 -10 personen:

tuttifrutti-ijs:

- 650 gram tuttifrutti
- 3,5 dl appelsap
- 1 dl rode wijn
- 2 kardemompeulen
- 0,5 kaneelstokje
- stukje citroenschil,
- 200 gram suiker
- 150 gram glucose (of suiker)
- 1 eetlepel citroensap
- 5 gram agar-agar



SONJA VAN DE RHOER

Zoals beloofd de verdere bereiding van dit feestelijke nagerecht. Het tuttifrutti-ijs staat in de diepvriezer en nu maken we de ayrancrème en de wafels van Turks brood.

Stamp 10 kardemompeulen fijn en verwarm ze met 1 dl zonnebloemolie. Laat het een uur trekken en zeef het geheel. Draai de yoghurt, ayran (verkrijgbaar bij de Turkse supermarkt, kan worden vervangen door karnemelk met een beetje zout), eiwit en citroensap in een blender en giet er voorzichtig de kardemomolie bij.

Kook intussen de ayran met de agar 1 minuut en giet het bij het yoghurt-ayranmengsel. Laat dit afkoelen en draai het glad in de blender.

Bak het Turks brood eerst even af, totdat de korst knapperig is. Breek het daarna in grove stukken en voeg het water en zout toe. Verwarm het op een laag vuur, totdat het brood helemaal zacht is en draai het geheel fijn in een blender. Zeef dit mengsel door een fijne zeef en meng het met de sesamolie.

Smeer het dun uit op een ovenplaat met bakpapier of siliconen bakmat en bestrooi met sesamzaad. Laat het een uur drogen in een oven op 100 graden.

Presentatie: Spuit de ayran-

kardemomcrème op het bord. Maak er een spiegel van en garneer er omheen 5 stukjes Brebis Corse (een kruidige schapekaas), stukjes gebrokkelde nougat, gerookte dadelreepjes, vijg, gehakte macadamianoten en pistache en de blaadjes van goudsbloemen.

Servere er tot slot het tuttifrutti-ijs bij en de wafels van Turks brood.

Voor 8-10 personen:

Ayran crème: 400 gr Turkse yoghurt, 200 gr ayran (of karnemelk met een beetje zout), 100 gr eiwit, citroensap, 1 dl zonnebloemolie, 10 kardemompeulen, nog eens 300 gr ayran, 15 gr agar-agar

Turks brood-wafel: 250 gr Turks brood, 2,5 dl water, 0,5 tl zout, 1 tl sesamolie, sesamzaad

Garnering: 350 gr Brebis Corse (of een andere kruidige geiten-of schapekaas), stukjes nougat, gerookte dadelreepjes, partjes vijg, gehakte macadamianoten, pistachenootjes en goudsbloemblaadjes