



# Amandelijs met peren en chocoladestrooisel



Gemaakt  
door  
Apparaat

V-ZUG N.V.  
Combair-Steam SE vanaf 2015

## Amandelijs

75 g amandelen, geschild, heel  
300 ml melk  
300 ml volle room  
6 eigeel  
120 g suiker  
1 el rozenwater

De amandelen over nacht in water weken, laten afdruppen en fijn malen. De gemalen amandelen met de overige ingrediënten mengen en in een zak doen. Op niveau 1 vacuümeren.

## Peren

4 peren  
100 ml peren- of appelsap  
2 el Williams jenever  
1 citroen, sap  
½ vanillestokje, merg  
2 el suiker

De peren schillen, halveren en het klokhuis verwijderen. De overige ingrediënten voor het mengsel kort aan de kook brengen, laten afkoelen en samen met de gehalveerde peren in een zak doen. Op niveau 1 vacuümeren.

Beide zakken (peren en ijs) op de geperforeerde gaarplaat leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

### Steaming 84°C gedurende 25 Mins

Prepare

De zak uit het toestel nemen. De zak met de ijsmassa goed schudden en laten afkoelen. De ijsmassa in een kom doen en in de diepvries plaatsen. Regelmatig roeren tot de massa vast is.





## Chocoladestrooisel

---

**Ovenruimte tot 180°C op Hot air (voor)verwarmen**

50 g amandelen, gepeld, gemalen

50 g witte chocolade

2 el suiker

1 el bloem

1 eiwit, losgeklopt

De chocolade raspen en het eiwit opkloppen. Met de overige ingrediënten mengen en kruimelig over een met bakpapier beklede bakplaat verdelen. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

**Hot air 180°C gedurende 8 Mins**

De peren met het amandelijs en het chocoladestrooisel aanrichten.

## Tips

---

Voor het amandelijs kan in plaats van gemalen amandelen en melk ook amandelmelk worden gebruikt.

Het amandelijs kan ook met een ijsmachine worden bereid.

## Accessoires

---

Gaarplaat geperforeerd

Bakplaat

Vacuümszak

