




Ijspraline van donkere chocolade met koekjeskrumels

Moeilijkheid: 
Bereidingstijd: 1 uur
Afwerken: 1 uur

Nodig voor 6 personen

0,5l roomijs naar keuze (vanille, chocolade,...)
200 g chocolade
100g hoeveboter

100g kristalsuiker
100g bloem
Eventueel: 50 g amandelpoeder

Bereiding

Voor de crumble mengen we hoeveboter, suiker en bloem licht onder elkaar. Eventueel amandelpoeder toevoegen.

Kort door de handen wrijven zodat je krumels bekomt. (zeker niet mechanisch mengen, je mag geen bol deeg krijgen)

Bak de krumels op een vel bapapier in een voorverwarmde oven op 175° gedurende 15 minuten.

Roer elke 5 minuten met een vork door de massa zodat je een mooie crumble krijgt.

Laat afkoelen en als nodig nog een kort fijnmalen in een blender tot een mooie kruimel.

Praline maken

Enkele belangrijke voorbereidingen:

1. Leg op voorhand een bord, bedekt met plasticfolie in het vriesvak
2. Smelt de chocolade en zorg dat je op ongeveer 35° komt. Dit kan door chocolade te warmen en vervolgens geleidelijk aan kleine stukjes chocolade toevoegen tot je de juiste temperatuur bereikt. (gebruik hier een thermometer)
3. Zorg dat het ijs genoeg hard bevroren is om te verwerken.
4. Zet een bord klaar en bedek het volledig met crumble.

Haal het roomijs uit de verpakking en leg op een plank.

Snij een plak van 2 cm dikte van het ijs en verdeel in gelijke blokken van 2 cm op 2 cm.

Leg de blokjes naast elkaar op het bevroren bord met plasticfolie en laat 30 minuten vriezen zodat de kubussen terug goed hard zijn.

Dompel ze een voor een onder in gesmolten donkere chocolade (liefst rond de 35°C.)

Dompel en haal ze uit de chocolade met behulp van een vork. Plaats op het bord met de crumble.

Plaats de gedompelde pralines in het vriesvak en haal 5 minuten voor serveren uit het vriesvak.

Producenten die voor de nodige ingrediënten kunnen zorgen:

- Hoeve-ijs De Reinaardhoeve – De Bushoeve
- Chocolade Chocolaterie Vermeire
- Hoeveboter Hoevezuivel Simoenstede – Hoeve Het Houtland – Hoevezuivel 't Veldeken

Contactgegevens van alle producenten zijn terug te vinden op www.mmm-eetjesland.be

Producten zijn ook te bestellen via onze webshop en nadien af te halen bij een van de verkooppunten.