



Benodigheden

- 375 gr Slagroom
 - 375 gr Melk
 - 1½ Vanillepeul
 - 1½ Kaneelpijpje
 - 3 Steranijs
 - 3 Kruidnagel
- 1½ tl Verse geraspte nootmuskaat
 - 9 Eigeel
 - 150 gr Suiker
- 375 gr Slagroom
 - 3 Vanillepeul
- 3 blaadjes Gelatine
- 100 gr Suiker
- 5 plakjes Roomboterbladerdeeg

Bereidingswijze

Specerijenroomijs:

Schraap merg uit de vanillepeulen. Breng melk en slagroom aan de kook en voeg vanille, kaneel, steranijs, kruidnagel en nootmuskaat toe. Laat 30 minuten infuseren. Klop de dooiers door de massa, verwarm tot 75°C en zeef. Laat de compositie afkoelen over ijswater. Draai er ijs van in de ijsmachine. Maak 30 kleine bolletjes van het roomijs en laat verder opstijven in de vriezer.

Vanillecrème: Week de gelatine in koud water. Schraap merg uit de vanillepeulen. Breng slagroom aan de kook met vanille. Los de gelatine op in de room en laat 30 minuten infuseren. Zeef de massa en laat afkoelen in de koeling. Klop tot een crème en doe over in een spuitzak.

Bladerdeeg: Breng suiker met 100 ml water aan de kook en laat even doorkoken. Snij bladerdeeg in 4 banen (3 cm). Prik bladerdeeg in en kwast in met suikerwater. Leg de stukken bladerdeeg op een silpad en dek af met een tweede silpad. Bak 10 minuten in een oven van 200°C. Verwijder het bovenste maatje

en bak nog 5 minuten af. Laat afkoelen en krokant worden op een rooster.

- 150 gr Ontbijtkoek

- 150 gr Suiker
- 90 gr Glucose
- 125 gr Water
- 13 gr Cacao
- 45 gr Pure chocolade

- 6 Bananen
- Citroensap
- 150 gr Suiker
- 75 gr Boter
- Verse geraspte nootmuskaat

- 150 gr Crumiel

Kruidkoekkruimels: Vermaal de ontbijtkoek tot kruimels in de Magimix. Strooi de kruimels uit op bakpapier en droog ze 30 minuten in een oven van 90°C tot krokant. Laat afkoelen.

Cacaosiroop: Breng suiker, glucose en water aan de kook. Verhit tot 115°C. Haal van het vuur en klop cacao en chocolade erdoor. Koel terug tot kamertemperatuur. Verdun eventueel met een beetje water (het moet een dikke stroop zijn). Doe over in een spuitflesje.

Banaan: Snij de bananen in stukken van 2 cm en meng met citroensap. Karamelliseer de suiker en haal van het vuur. Roer de boter erdoor en bedek de bananen met karamel. Rasp er wat nootmuskaat over en bewaar op kamertemperatuur.

Honingkrokant: Strooi de Crumiel uit op silpads en karamelliseer in een oven van 150°C. Laat afkoelen en breek in mooi stukken.

Presentatie

Verwarm de banaan kort en verdeel over de bladerdeegstroken. Leg de banaan midden op de borden. Leg een hoopje kruimels aan weerskanten van de banaan en hierop een bolletje ijs. Versier de borden met toefjes cacaosiroop en vanillecrème. Steek de honingkrokant in de bolletjes ijs.