

Vanille ijs met olijfolie, sel de guerande, brownie, meringue en blue berry



Ingredienten

Bereiding

Benodigdheden

(15 p)

1,5 l Vanille ijs
200 g macademia noten
200 g pecan noten
250 g meringue (vanille)
250 g blauwe bosbessen
2 dl Portugese olijfolie xt vierge
Sel de guérande
Voor Brownies met olijfolie en zeezout
120 ml extra vierge olijfolie
80 gr cacaopoeder (bijvoorbeeld Blooker of Droste)
250 gr suiker
1/4 tl fijn zeezout
2 grote eieren
65 gr bloem
zeezoutvlokken naar smaak
werkwijze:
rooster de noten en hak ze grof, bestrooi met zout
verkruiemel de meringue
Brownies

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 graden (niet hete lucht). Bekleed je bakvorm met bakpapier en vet dat in met bakspray of olie

Mix de olijfolie met het cacaopoeder en de suiker. Doe dan één voor één de eieren erbij. Roer na elk ei goed en voeg het tweede ei pas toe als het eerste helemaal is opgenomen. Als het beslag dik is en glimt, voeg je de bloem toe. Klop met een spatel stevig om, tot de bloem helemaal is opgenomen.

Giet het beslag in de bakvorm. Bak de brownies 25-35 minuten, tot een prikker er iets vochtig, maar zonder beslag eraan, uitkomt. Bestrooi de brownies direct met zeezoutvlokken naar smaak. Laat de brownies helemaal afkoelen op een rek, anders kun je ze niet mooi snijden.

Neem ¼ van de brownies, hak grof en droog in de oven (crumble)

Dresseren:

Leg een plak van de afgekoelde brownie in een timbaal, schep hiernaast een bol ijs, bestrooi met de crumbles van noten, meringue en brownie. Overgiet het ijs met de olijfolie en bestrooi met een beetje sel de guérande. Garneer af met de blauwe bessen