

# Pain Perdu met ijs van Tonkabonen



## Ingredienten

### **pain perdu:**

- 1 volledig briochebrood in plakken van 4 centimeter
- 1 l Melk
- 100 ml bruine rum
- 1 vanillestok
- 50 g Suiker
- 50 eierdooiers
- boter

### **gemarineerde perzik:**

- 5 perzikken in halve manen
- 100 ml Water
- 100 g Suiker
- 50 ml perziklikeur

### **ijs van tonkabonen:**

- 1 l Melk
- 300 g eigeel
- 500 g Suiker
- 4 verse geraspte tonkabonen
- 500 g room

### **meringue:**

- 300 g kristalsuiker
- 300 g eiwit
- 300 g bloedsuiker
- 20 g vanillepoeder

### **jus van perzik:**

- 1 l perzikpuree
- 200 ml perziklikeur
- 200 ml jus gemarineerde perzik
- 100 g brunoise verse perzik

## **Bereiding**

### **Pain perdu**

Steek de sneden van het brood uit in cirkels. Meng de melk, rum, vanillestok, suiker en eierdooiers onder elkaar. Dompel het brood hierin. Bak de pain perdu langs beide kanten in boter.

### **Gemarineerde perzik**

Kook het water, de suiker en de likeur kort op. Doe de perziken hierin. Laat 24 u marinieren.

### **IJs van tonkabonen**

Mix de melk, suiker, eigeel en tonkabonen op 85 °C in de thermomix gedurende 12 min. Stort het geheel uit en meng de koude room eronder. Bevries in potten en draai af tot ijs.

### **Meringue**

Klop de eiwitten op met de thermomix. Voeg geleidelijk de kristalsuiker toe. Meng de bloedsuiker er vervolgens met een spatel onder. Strijk uit in cirkels van 1 mm dikte en een diameter van 5 cm. Zeef het vanillepoeder erover en laat een halve dag drogen op 40 °C.

### **Jus van perzik**

Meng alle ingrediënten onder elkaar.

### **Afwerking**

Leg de pain perdu op het bord. Leg hierop 2 halve maantjes van de gemarineerde perzik. Plaats een quenelle ijs van tonkabonen tussen de halve maantjes. Leg hierop de meringue. Giet aan tafel 1 el jus van perzik in het bord.