

## GEMBER-KARDEMOMROOMIJS



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Gemberpuree 450g

### INGREDIËNTEN

1,5  
|



- ¾ l room
- ¼ l volle melk
- 250 g suiker
- 125 g eidooier
- 5 st kardemom
- 30 g Bresc Gemberpuree
- rood fruit ter garnering
- honing cress

### BEREIDINGSWIJZE

Doe de room, de melk, de kardemom en 125 gram suiker in een grote kookpan. Breng het geheel aan de kook en voeg dan de gember toe. Laat 15 tot 20 minuten met de deksel op de pan door trekken. Zeef de massa. Klop de eidooier en de rest van de suiker op volle toeren totdat het wit ziet. Giet de hete massa op het witgeklopte ei. Klop goed door.

Doe de massa terug in de pan en verwarm tot ongeveer 75 à 80 graden. Koel zo snel mogelijk terug. Draai de compositie met behulp van een ijsmachine tot ijs. Serveer met rood fruit en honing cress.