

Gemarmerd bosbessenijs met krokant van Brugge Oud



Ingrediënten:

- 400 g bosbessen
- sap van ½ citroen
- 120 g kristalsuiker
- 1 kaneelstok
- 400 ml volle room
- 100 g bloedsuiker
- 1 vanillestok, alleen de zaadjes

Voor het krokant

- 100 g bloem
- 70 g Brugge boter, in blokjes
- 2 sneetjes Brugge Oud, korst verwijderd, in stukjes gesneden
- snuifje zout
- 1 el koud water

Bereiding:

1. Meng bosbessen met citroensap en kristalsuiker. Breng samen met de kaneelstok op zacht vuur aan de kook. Laat 10 minuten doorkoken. Neem van het vuur, verwijder de kaneelstok en verdeel in 2 delen. Mix 1 deel fijn. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
2. Klop de room op met bloedsuiker en vanillezaadjes. Spatel in een afsluitbare doos. Giet er de gemixte bosbessencompote op en roer enkele keren door elkaar, tot er een marmereffect ontstaat. Sluit de doos en vries minstens 4 u in.
3. Maak intussen het krokant. Mix bloem, boter, Brugge Oud, zout en water door elkaar in de foodprocessor met het mes tot zich een deegbal vormt. Druk plat, verpak in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 180 °C.
5. Rol het deeg uit tot enkele millimeters dik en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in 15 minuten gaar en licht gekleurd. Laat afkoelen en breek in stukken.
6. Schep telkens 2 bolletjes gemarmerd bosbessenijs in 4 glazen. Lepel er wat bosbessencompote over. Werk af met het krokant van Brugge Oud.

Smakelijk!

4 personen

20 min

Smaakmakers

3