



Linzenvlaai met advocaat ijs

Benodigheden voor 2 Linzenvlaaien: 625 gram Zeeuwse bloem (of zelfrijzend bakmeel), 310 gram basterdsuiker, 180 gram roomboter, 100 cc melk, 2 eierdooiers, 10 gram bakpoeder, mespunt zout.

Emmertje pruimenmousse (Aveve, Belgische boerenbond), eierstruif van 2 eieren, greinsuiker.

Werkwijze: Zeeuwse bloem met het bakpoeder vermengen. Melk, dooiers en zout met elkaar vermengen. Met deeghaken de boter met de suiker vermengen, vervolgens beetje voor beetje de melk en als laatste de bloem.

Inpakken en liefst één nacht in de koelkast bewaren.

Vormen insmeren met de gesmolten boter en **bestuiven** met bloem.

Deeg in 2 stukken verdelen. Werkbank, de rolstok en het deeg bestuiven met bloem.

Met liefde uitrollen en steeds controleren of het deeg **niet vastzit** aan de werkbank.

Dikte 3 mm. Vormen bekleden, randen wegsnijden. De **zwarte pruimenmousse** (of abrikozen) **5 mm dik** verdelen over de bodem. Resten deeg opnieuw uitrollen. **Reepjes** maken van 1 cm breed en **kruislings** om en om een netwerk op de vlaaien maken.

Bestrijken met eierstruif en bestooid met greinsuiker.

25 minuten bakken op 180°C. Lossen en verdelen.

Advocaat-ijs: 7 dl. slagroom, 4 dl. melk, 200 gram suiker, 10 eierdooiers, 15 gram gelatinepoeder, 1 vanillesuiker. Een fles advocaat. Appelblossom. Sorbètière.

Werkwijze Advocaat ijs: Room, melk, suiker en vanillesuiker aan de kook brengen. In een grootte kom de eierdooiers goed loskloppen en de compositie alroerende aan de dooiers toevoegen. Terug in de casserole en met de **opgeloste gelatinepoeder** verwarmen tot 70°C.

Zeven en koud zetten.

In **twee etappes draaien** en op het **laatste moment** iedere keer een **halve fles advocaat** toevoegen.

Halve liter slagroom met 75 gram suiker opkloppen voor rozetten.

Opmaken naar eigen fantasie.



Wijnsuggestie:

Moscato d'Asti Scrimaglio

Dit is een zoete wijn uit het noorden van Italië, die in alles op een softdrink met wat alcohol lijkt. Dat betekent: zoet, wat zuur en mousserend. De Moscato d'Asti heeft slechts 5,5% alcohol. Maar gezien het alcoholische ijs met een sterke smaak in combinatie met het zoet en zuurtje van de linzevlaai, dacht ik dat we daar mee de kruimeltjes wel weg kunnen spoelen.