

Wichteríis my Fryske bluf

Receptuur:

- 250 gram wichters
- 300 gram water
- 250 gram suiker
- 5 gram gelatine

Bereiding:

- Weeg alle ingrediënten af in een ruime pan
- Kook deze ingrediënten
- Als de kook er bijna over is dan doorwrijven door een zeef
- Het overgebleven vocht kan nu in een rvs bak of kom worden ingevroren.
- Laat dit in de vriezer minstens 12 uren aanvriezen.
- Schep tijdens het vriezen enkele keren goed door.

Garnering:

- 2 eiwitten
- 50 gram poedersuiker
- 25 gram wichter puree (wichters en suiker)
- Klop 2 eiwitten met de suiker en iets wichterpuree op in een vetvrij bekken
- Als de eiwitten goed opgeklopt zijn dan een rozet op het iis spuiten
- de verse wichter puree er met een klein lepeltje op scheppen

Bron: Friesland College