

# Recept Key West Lemon Pie IJs - SVH Meesterijsbereider Luc Blok

## Voor de koek:

- 130 gram biscuitjes
- 170 gram speculaasjes
- 100 gram gesmolten boter
- 55 gram suiker
- 25 gram poedersuiker

Vermaal de biscuitjes en de speculaasjes in de keukenmachine tot poeder. Meng het poeder met de boter en de suiker. Rol uit op een bakmat. Bak de koek in 7 tot 8 minuten op 190 graden in de voorverwarmde oven of tot hij goudbruin is. Laat afkoelen en breek in kleine brokjes.

## Witte chocolade ganache:

- 200 gram witte chocolade
- 100 gram slagroom

Vermeng, op 50 gram na, de brokjes koek met de witte chocolade ganache (hierdoor krijgt de koek een coating en blijft het krokant)

Wil je het jezelf makkelijker maken gebruik dan in plaats van witte chocolade ganache bijv. een Quella wit, Chocktella wit of Nutgel white (er bestaan zelfs alternatieven waar al koek in zit).

## Italiaanse meringue:

- 250 gram suiker
- 60 gram water
- 160 gram eiwit
- 10 gram suiker

Verhit in pan op warmtebron de 250 gram suiker met het water. Als dit 100 graden heeft bereikt klopt je in een keukenmachine, op hoge snelheid, het eiwit en 10 gram suiker op.

Als het suiker/ watermengsel 120 graden heeft bereikt voeg je het bij het, langzaam draaiende, eiwitmengsel. **Let op:** Heel langzaam, in dunne straal er bij gieten (voeg evt. een paar druppels vanille bourbon toe).

Doe in een spuitzak.

## Het ijs:

Neem 3 kilo van je basis- sorbet- recept Citroen. Doe hier 2 kilo basis recept roomijsmix bij. Draai dit af in je ijsmachine. Spatel bij het uitdraaien je ganache chocolade mengsel door je ijs. Zet 10 minuten in de shockvriezer.

Afgarnen met meringue. Haal een brander over de meringue. **Let op:** Alleen snel er over anders verbrand je meringue.

Doe, als finishing touch, de overgebleven 50 gram koekbrokken over het ijs en een paar gedroogde citroenschijfjes.