

Ingrediënten voor 8 personen

8 ronde cakejes - 8 bolletjes
pistache-ijs (of een andere
smaak naar keuze) - 4
eierdooiers - 1/2 liter
sinaasappelsap - 100 gr suiker -
40 gr bloem.

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Sinaasgebakjes

Voor 8 personen

Bereidingswijze

Klop de eierdooiers met de suiker in een pannetje los. Meng alles goed, voeg er beetje bij beetje de bloem aan toe en daarna, al even voorzichtig, het sinaasappelsap. Zet dit au bain-marie op het vuur tot een dikke, homogene saus ontstaat en laat die afkoelen. Snijd de 'hoedjes' van de cakejes en leg ze opzij. Hol de cakejes licht uit en zet telkens een cakeje op een dessertbordje of in een kuipje. Vul elke cakeje met een bolletje pistache-ijs en giet er wat sinaasappelsaus over. Versier elk gebakje met geraspte sinaasappelschil en dien de hoedjes met de rest van de saus op.

Serveertips

Je kunt de sinaasappelsaus kan vervangen door een koffie- of cacaosaus: vervang hiervoor het sinaasappelsap door melk en voeg op het laatst een koffielepel gemalen koffie of cacao poeder aan de saus toe.