

# Frambozenijs zonder roeren met Pâte à Bombe en Italiaanse Meringue

---

## Ingrediënten

- 500 g frambozensap (geconcentreerd, kamertemperatuur)
- Pâte à Bombe
  - 150 g eidooiers (±8 stuks)
  - 200 g suiker
  - 50 g water
- Italiaanse meringue
  - 120 g eiwit (±4 stuks)
  - 180 g suiker
  - 50 g water
- 400 ml slagroom (35% vet), koud

## Benodigdheden

- Suikerthermometer
- Mixer of keukenmachine
- Spatel
- IJsvorm of diepvriesbak
- Kommen

## Bereidingswijze

### Frambozensap

Kook sap in tot ±500 g voor smaakintensiteit, laat afkoelen tot kamertemperatuur.

### Pâte à Bombe

Klop eidooiers luchtig in een kom.

Kook suiker + water tot 118°C.

Giet siroop al kloppend in een dun straaltje bij de dooiers.

Klop door tot het mengsel afkoelt naar 30-35°C.

## **Italiaanse Meringue**

Klop eiwitten schuimig.

Kook suiker + water tot 121°C.

Giet siroop in dun straaltje bij eiwit terwijl je klopt.

Klop tot het schuim glanst en afkoelt tot 30-35°C.

## **Slagroom**

Klop slagroom lobbige (lichte pieken), bij 4-6°C.

## **Mengen**

Meng frambozensap door de pâte à bombe.

Vouw (doorvouwen) Italiaanse meringue voorzichtig door het mengsel.

Spatel vervolgens de slagroom erdoor, luchtig en snel.

## **Invriezen**

Giet in diepvriesvorm.

Minimaal 6 uur invriezen, bij voorkeur een nacht.

## **Handigheidjes & Tips**

### **Temperaturen**

- Suikersiroop pâte à bombe: 118°C (pasteuriseert dooiers)
- Suikersiroop meringue: 121°C (stabiliseert eiwit)
- Mengtemperatuur pâte à bombe & meringue: 30-35°C (voorkomt stollen, behoudt lucht)

- Slagroom kloppen: 4-6°C (koel voor optimale luchtigheid)

## **Doorvouwen**

- Gebruik spatel, schep rustig luchtige delen in met draaiende beweging.
- Niet roeren of mixen, dit slaat lucht eruit.

## **Slagroom**

- Niet stijfkloppen, maar lobbige (lichte pieken).

## **Frambozensap**

- Ingekookt voor smaak, volledig afkoelen voor gebruik.
- Kan optioneel licht gezeefd worden voor minder pitten.

## **Gelatine**

- Niet nodig bij dit recept, want zorgt voor compactheid, niet luchtigheid.

## **Sneller invriezen**

- Kleine porties invriezen voorkomt grote ijskristallen.