Amandelkoekejsijs

12 bitterkoekejs(zie recept)

500 ml haver of amandelmelk

50 gram custardpoeder

40 gram rietsuiker

100 ml witte rum

Zes amandelkoekjes overgieten met de rum en even laten staan. Ondertussen

400 ml melk verhitten. De maizena met de suiker en overgebleven melk klontvrij roeren en onder voorturend kloppen bij de melk gieten. Eeen beker met minimlen inhoud schoon spoelen daarin een laag pudding, dan een geweekt amandelkoekje leggen

totdat alles op is, de resterende rum over de pudding gieten en het geheel invriezen.

Zodra het ijs hard is deze uit de vriezer halen en op een hoten plank ongeveer 10-15 minuten zo zacht laten worden totdat er dikke plakken van gesneden kunnen worden. De resterende mamandelkoekjes in kleine cm grote stukjes snijden.

E ijsmassa zacht en smeuiig draaien in de keukenmachine. Dan dit ijs erug doen in de ijsbeker en dan de amandelkoekjes er doorheen roeren en het geheel weer op laten stijven vor gebruik.