

# Sushi ijsgebak.



- Stap 1:** Snijd 4 dunne plakjes van een cake. Dit mag gewoon een simpele roomboter cake zijn.
- Stap 2:** Leg de plakjes cake in een rechthoekvorm tegen elkaar aan.
- Stap 3:** Leg 3 bolletjes ijs op de cake en rol deze op. Draai het huishoudfolie er strak omheen.
- Stap 4:** Leg de cakerol met het ijs in de vriezer en laat het minimaal 2 uur liggen, tot deze goed hard is.
- Stap 5:** Haal de cakerol uit de vriezer en rol deze door de bloem.
- Stap 6:** Haal de cakerol door het Tempurabeslag.
- Stap 7:** Bak de cakerol kort in een wok met gloeiendhete zonnebloemolie. Een minuut is lang genoeg. Schep de rol tijdens het frituren constant om.
- Stap 8:** Snijd de rol in kleine stukjes, zoals sushi. Serveer direct!
- Je kan hierbij een saus bijdoen van woudvruchten, aardbeien enz..**



## WAT HEB JE NODIG OM ZELF TEMPURABESLAG TE MAKEN?

- 3 eieren
- 225 gr. Bloem
- 3 ½ dl water.
- 50 gr. maïzena
- 1 1/2 theel. zout
- 1 1/2 theel. peper.

**STAP 1:** Splits de eieren in eidooiers en eiwitten. Klop de eidooiers goed los met 3 1/2 dl water tot dit citroenkleurig wordt.

**STAP 2:** Zeef de bloem met de maïzena, het zout en de peper in een kom.

**STAP 3:** Voeg al kloppend het bloemmengsel aan het losgeklopte ei toe en roer tot een glad beslag zonder klontjes in ontstaan. Klop of mix in een schone kom de eiwitten tot zich stijve pieken vormen.

**STAP 4:** Schep het eiwitschuim voorzichtig door het beslag. Het beslag is nu klaar voor gebruik.