

Pina colada tompouce met kokosijs

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Kokosijs 5 dl kokosmelk uit blik 30 gr kokosrasp 30 gr honing 2 tl vanille extract	Kokosijs: Meng de ingrediënten met een garde. Draai er ijs van in de ijsmachine (± 30-40 min). Doe de massa in een met huishoudfolie beklede cakevorm en bewaar het ijs in de vriezer.
Tompouce 8 st filodeegvellen 5 el boter kristalsuiker 1250 ml kokosijs 2,5 limoen, de geraspte schil	Tompouce: Laat de filodeegvellen ontdooien. Smelt de boter. Smeer de vellen filodeeg m.b.v. een kwastje in met de gesmolten boter. Bestrooi met suiker en leg dan twee vellen op elkaar. Doe hetzelfde met de andere vellen filodeeg. Snijd de vellen in totaal in 30 rechthoeken (dus 8 rechthoeken per 2 op elkaar geplakte vellen), in de vorm van een tompouce. Leg de vellen voorzichtig op twee bakplaten bekleed met bakpapier. Bak het filodeeg in ongeveer 15 minuten goudbruin en knapperig in de oven 180°C.
Ananas 1 ananas 1 dl rum 2 el boter 60 gr bruine suiker spuitflesje	Ananas: Snijd de ananas brunoise (5 mm). Doe ze in een ovenschaal of bakblik en voeg de bruine suiker, de rum en de boter toe. Zet onder de salamander, op de hoogste stand, gedurende 10 tot 13 minuten. Giet de massa af door een zeef en van heet sap op. Doe de sap in een spuitflesje.
Afwerking	Afwerking: <ul style="list-style-type: none"> • Haal 20 min voor het uitserveren het kokosijs uit de vriezer.
Presentatie: poedersuiker rasp van limoen cayennepeper	Presentatie: Reken voor elke tompouce 3 stukjes van het krokante filodeeg. Leg het onderste krokantje op een bord en schep daar wat van de blokjes ananas op. Dek af met een krokantje. Snijd met een warm mes plakken ijs van ± 1 cm dik en leg deze op het krokantje. Dek af met het derde en laatste krokantje. Strooi er wat poedersuiker en geraspte limoenschil overheen en maak af met een snufje cayennepeper. Druppel tot slot nog wat ananassap over de tompouce. Doe dit op het laatste moment; het krokante filodeeg wordt er natuurlijk wat zachter van. Dus serveer direct uit.

