

Citroencrème

met frambozen en muntsorbet



Kok: René Ludwig, CHEFS CULINAR

NAGERECHT

BEREIDING

Muntsorbet

Breng de witte wijn, suiker, glucose en het water aan de kook en laat het iets afkoelen. Voeg dan limoensap en muntblaadjes toe. Bewaar enkele muntblaadjes voor de garnering. Plaats het in een pacojet en zet het minstens 12 uur in de vriezer.

Kort voor gebruik pacosereren.

Citroencrème

Breng de slagroom aan de kook en voeg citroenrasp toe. Laat het een paar minuten rusten en vervolgens laten passeren. Meng citroensap met suiker en eieren en vermeng met de room. Doe de citroencrème in een geschikte schaal of bord.

Plaats de frambozen in een cirkelvormig patroon in de room en laat het in een waterbad op 140 °C stevig en gaar worden. Bestrooi de room vervolgens met bruine suiker en karamelliseer de suiker tot het goudbruin kleurt.

SERVEERTIP

Schep een bolletje van de muntsorbet en leg deze op de crème. Garneer met verse muntblaadjes en citroenrasp.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

Muntsorbet

- 60 g munt
- 97 ml witte kookwijn
- 97 ml water
- 22 g suiker
- 17 g glucose-siroop
- 4 ml limoensap

Citroencrème

- 430 g slagroom (30 % vet)
- 25 g citroenrasp
- 430 ml citroensap 100 %
- 200 g suiker
- 460 g ei
- 360 g frambozen
- 90 g bruine rietsuiker