

AARDBEIENSORBET, GEMARINEERDE AARDBEIEN EN EEN AARDBEIEN PANNA COTTA



Ingredienten

Bereiding

Benodigdheden:

Sorbetijs

400 gram water
100 gram invertsuiker
600 gram suiker
500 gram glucose
20 gram melkpoeder
16 gram emulbinder
200 gram aardbeipuree (41102210)
800 gram verse aardbeien
sap van een halve limoen

Gemarineerde aardbeien

100 gram aardbeien
aceto balsamico
basilicum

Panna cotta van aardbei

6,5 dl panna cotta (40560063)
3,5 dl aardbeipuree Boiron (41102210)
ice chocolade wit

Montage

16 stuks mini sfera basilicum (facultatief)
4 eetlepels rood fruit crumble (25213230)
verse basilicum

Bereiding:

Sorbetijs

Maak eerst een basis. Verwarm hiervoor water met invertsuiker en glucose tot 40°C. Voeg suiker, melkpoeder en emulbinder toe en verwarm tot 85°C. Laat deze sorbetbasis rusten in de koeling. Mix de puree met de verse aardbeien en het limoensap. Voeg 200 gram sorbetbasis en limoensap toe. Vul een rowzerbeker met de massa en vries in.

Gemarineerde aardbeien

Was de aardbeien, haal het kroontje van de aardbei en snijd op gewenste grote. Besprenkel met een beetje aceto balsamico en strooi er wat gesneden basilicum overheen. Laat 10 minuten marineren.

Leg de panna cotta van aardbei op het bord.

Schep rondom de rood fruit crumble.

Leg de gemarineerde aardbeien op het bord.

Draai de sorbet op in een rowzer beker en schep een quenelle op het bord.

Snijd een paar basilicumblaasjes heel fijn met een scherp mes en strooi over het dessert.

Serveer met een paar bolletjes mini sfera basilicum.

Panna cotta van aardbei

Smelt de panna cotta en meng met de aardbeipuree.

Verdeel in de gewenste vorm en laat opstijven in de koeling.

Leg in de vriezer en ontvorm.

Je kunt de panna cotta eventueel in de vriezer bewaren.

Haal de bevroren panna cotta door de ice chocolade en plaats in de koeling.

Bron: <https://www.foodxperience.com/recept/aardbeiensorbet-gemarineerde-aardbeien-panna-cotta>