

Nagerecht: PANNACOTTA MET EAU DE VILLÉE EN SORBET VAN ROOD FRUIT

		pannacotta
600	ml	room
300	ml	melk
200	gram	suiker
1	st	vanillestokje
8	bl	gelatine
1	scheutje	Crème de framboise

		gelei eau de Villée
300	ml	water
300	gram	suiker
320	ml	eau de Villée
6	bl	gelatine
1	bakje	frambozen
250	gram	aardbeien
250	gram	rode bes

2	st	eiwitten
85	gram	Suiker
30	gram	Poeder suiker

1/2	pak	coulis van rood fruit
1/2	st	citroen

Pannacotta:

Week de gelatineblaadjes in ruim koud water. Verwarm de room, melk, suiker en het merg uit het vanillestokje en laat 15 minuten trekken.

Los de gelatine er in op en breng op smaak met een beetje Crème de framboise. Giet in glazen (waterglas) tot een hoogte van ca. 40 mm en laat opstijven.

gelei eau de Villée:

Maak een suiker siroop van het water en de suiker. Week de gelatine in ruim koud water. Verwarm de eau de Villée met de suikersiroop en los er de gelatine in op.

Maak het fruit schoon en verdeel het over de opgestijfde pannacotta. Giet er de nog niet opgesteven maar al wel afgekoelde gelei van eau de Villée over totdat de vruchten net onder staan. Laat opstijven.

Meringestaafjes:

Kom eerst vetvrij maken met citroensap.

Klop twee eiwitten stijf met de suiker. Doe de meringue in een spuitzak met een niet te groot glad mondje. Spuit op een stukje bakpapier staafjes van ca. 100 mm lang en laat opstijven.

Zet in een oven 80 graden gedurende 45 minuten

Sorbetijs:

Draai in de ijsmachine sorbetijs van de coulis van rood fruit, voeg wat citroensap toe voor de frissigheid en eventueel een scheutje Crème de framboise voor de smaak.

Uitserveren:

Leg in ieder glas op de gelei een bolletje sorbet en garneer af met een staafje meringue.

OPMERKING: in plaats van Eau de Villée kan ook limoncello gebruikt worden