

Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo



La Ricetta del Giorno

Frambozendroom

Ingrediënten 4 personen

1 kg verse, en buiten het seizoen, diepvries frambozen (nacht uit laten lekken), 2½ dl room, ½ liter volle yoghurt (Griekse is mijn favoriete), 250 gram bruine basterdsuiker en kleine meringues of praliné

Bereiding

De frambozen in een schaal leggen. Sla de room stijf en vouw voorzichtig door de yoghurt zodat het luchtig blijft. Schenk de yoghurtroom over de frambozen en dek af met de basterdsuiker. Laat één nacht onafgedekt marineren in de koele kelder of de koelkast.

Maak meringues door 100 gram eiwit met 100 gram suiker en een snufje zout tot stijve pieken te slaan in een koele en vetvrije beslagkom. Spatel er vervolgens 200 gram poedersuiker door en bring de massa over in een spuitzak. Verwarm de oven voor op 80 graden. Spuit met een kartelmond toefjes op bakpapier (op de bakplaat) en laat de meringues twee uur drogen in de oven. Laat afkoelen.

Maak praliné door 100 gram suiker te karamelliseren en er 100 gram in de koekepan geroosterde en fijngehakte hazelnoten door te werken. Spreid uit op marmer of glas en laat afkoelen. Hak de massa vervolgens fijn met een stevig koksmes. Bewaar in een afgesloten bakje.

Serveer de Frambozendroom in een mooie grote schaal en laat iedereen zichzelf bedienen of server individueel in een mooi glas en decoreer met verse munt en frambozen.

Frambozendroom recept van Thilly ten Pas-Burgmeijer – Meringues en Praliné
toegevoegd door:

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014