



AARDBEIEN GEGLACEERD MET CAMEL, EN CREME FRAICHE PARFAIT

12 personen:

SORBET:

1,5 l creme fraiche

525 g kristalsuiker

60 g verse basilicum(grof gesneden)

AARDBEIEN CAMELS:

36 stevige superverse aardbeien zonder kroontje

36 sateprikkers

750 g kristalsuiker

75 g glucose

3 dl water

AARDBEIENSAUS:

12 eetlepels aardbeiencoulis

12 eetl. suikersiroop

84 gr.Baume

GARNERING:

60 gram verse basilicumblaadjes (topjes)

BEREIDING:

Meng de creme fraiche en de suiker, schep de grof gesneden basilicumblaadjes erdoor. Laat twee uur afgedekt trekken in de koelkast. Passeer de massa vervolgens door een grove zeef en laat in de diepvries opstijven.

AARDBEIEN-CAMELS:

Snijd de boven- en onderkant van de aardbeien. Zorg ervoor dat ze een gelijke maat hebben. Breng suiker, glucose met het water aan de kook. Temper het vuur zodra het goudkleurig is. Zorg dat de caramel tegen de kook aan blijft. Prik de aardbeien per stuk aan een sateprikker en haal ze een voor een door de caramel.(Pas op met spatten!) Laat ze daarna uitlekken op een cakeblik en knip de overtollige caramel eraf.

AARDBEIENSAUS:

Laat de coulis samen met de suikersiroop enigszins inkoken, voeg de aardbeienlikeur toe en laat afkoelen.

PRESENTATIE:

Dresseer de aardbeien op de borden met daarop de koekjes en het ijs. Garneer met de basilicumblaadjes. Schenk de aardbeiensaus er aan weerszijden in een streep langs.

