

BITTERE DIEPVRIESVRUCHTEN MET WITTE CHOCOLADE CREME

180 g witte chocolade in fijne stukjes
800 ml slagroom
800 g diepvries zomerfruit
80 ml angostura-bitter
6 el poedersuiker
12 harde biscotti koekjes



Maak eerst de witte chocolade ganache. Doe de chocola in een middelgrote vuurvaste schaal. Giet 360 ml room in een pan en breng aan de kook; zorg ervoor dat hij niet overkookt. Giet de room over de chocola en roer tot alle chocola gesmolten is. Laat de massa afkoelen voor u de kom afdekt met plastic folie en hem zo lang mogelijk in de koelkast zet.

Doe vlak voor het serveren de overgebleven slagroom in een kom en voeg de ganache toe. Klop alles –toe er zeer zachte pieken ontstaan. Klop dan niet verder, de massa gaat dan schiften.

Doe het diepgevroren fruit in een plastic zak leg hem plat op het werkvlak en klop er een paar keer op met een deegroller tot de vruchten grof gekneusd zijn. Doe ze in een kom, meng de angostura en de poedersuiker erdoor. Roer tot de suiker is opgelost en laat de schaal 5 minuten staan tot de vruchten nog half bevroren zijn.

Verdeel de room in schaaltes en schep het fruit erop. Of doe de crème in een mengkom, voeg de vruchten toe en schep alles grof door elkaar voor u het geheel in de schaaltes schept. Sprengel er een paar druppels angostura over en geef er een koekje bij.