Crème van passievruchten

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

12 passievruchten
2 eetlepels kristalsuiker
1 limoen (sap en geraspte schil)
4 deciliter volle room (opklopbaar)
4 eetlepels poedersuiker
80 gram amandelen (geschaafd en kort geroosterd)

Bereidingswijze

1. **Halveer 8 passievruchten en schep het vruchtvlees in een zeefje. Druk goed aan en vang het sap op in een steelpannetje.**
2. **Voeg de kristalsuiker en het limoensap toe en zet op het vuur. Laat heel kort inkoken tot een crèmige substantie. Laat volledig afkoelen.**
3. **Klop de slagroom stijf met de poedersuiker en de geraspte limoenschil.**
4. **Halveer de 4 overgebleven passievruchten en verdeel het vruchtvlees in 4 hoge glazen.**
5. **Meng de room heel kort met de coulis van passievrucht, zorg voor een gemarmerd effect.**
6. **Schep de passieroom in de vier glaasjes.**
7. **Werk af met de amandelen.**