



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.