



Rabarber honingbavarois en aardbeienijs

Rabarberbavarois

Benodigheden: 1 kg rabarber, 200 gram suiker, 4 dl. slagroom, 24 gram gelatinepoeder, 3 eetlepels honing. Blender. Puddingvormen.

Werkwijze: Rabarber schillen, in kleine stukken snijden, wassen en in een passende casserole doen met de suiker, honing en gelatinepoeder aan de kook brengen.

Koud zetten en pureren in de blender.

Slagroom voor 80% opkloppen en als de compositie begint te hangen, de geslagen room eronder spatelen, verdelen in de natgemaakte vormpjes.

Aardbeienijs

Benodigheden: 600 gram aardbeien, 300 gram suiker, sap van 1 citroen, 4 dl. slagroom, 2 vanillestokjes van Willem. IJsmachine van Wim.

Werkwijze: Aardbeien wassen, steeltjes verwijderen, pureren in de blender, vermengen met de suiker, citroensap, vanillezaadjes, slagroom. Koel zetten en draaiend bevriezen.

Garnering: ongeveer 400 gram aardbeien, 150 gram zoete popcorn in kleine stukken gesneden met 400 gram gesmolten chocolade vermengd, gestort op bakpapier.

In de koelkast laten opstijven en dan in stukken snijden

Rozetten slagroom van 5 dl. slagroom en 75 gram suiker.
Zelfgemaakte vanillesaus, 2 doosjes Atsina Cress.

Borden naar eigen fantasie opmaken.