



Rood fruit, ricotta, basilicumcoulis, spongecake

Benodigheden: Coulis van 100 gram basilicum, 1 blik peren, 3 eetlepels suiker, 3 eetlepels citroensap. Mini ijsknijper. Vanille/advocado saus. Een liter roomijs. Geen rozet slagroom.

Bolletjes van 750 gram Ricotta, 15 gram gelatinepoeder, 4 eetlepels suiker, sap van 1 citroen, 1 dl. water. **Meringuekoekjes**. **2 doosjes Honny Cress**. **1 doosje gedroogde Gojibessen**.

Fruit: 1 kg dikke aardbeien, 2 doosjes blauwe bessen, 4 dozen frambozen, 4 dozen bramen.

Spongecake: 6 eiwitten met 150 gram suiker, 6 dooiers met 50 gram suiker, 160 gram bloem, 40 gram aardappelzetmeel, 1 zakje bakpoeder, iets rode kleurstof. 20 plastic drinkbekers.

Werkwijze: Mix de gehakte basilicumblaadjes met 4 halve peren, 2 eetlepels suiker, 3 uitgeperste citroenen, 2 dl. perensap in de blender en doe het in een spuitfles en zet deze in de koelkast.

Bolletjes: Klop de Ricotta met de suiker homogeen. Gelatinepoeder goed oplossen in het water en citroensap en onder de Ricotta kloppen. In de koelkast op laten stijven en met de mini ijsknijper of grote pommes Parisienneboor, kleine bolletjes maken.

Spongecake: Bloem, bakpoeder en het zetmeel met elkaar vermengen.

Klop de eierdooiers met de suiker wit. In een vetvrije kom en garde de eiwitten wit kloppen, dan geleidelijk de suiker toevoegen en vijf minuten kloppen.

Meng de opgeklopte dooiers voorzichtig met het eiwit en bloemmengsel.

Eventueel iets kleurstof toevoegen, de **drinkbekers voor 1/3 vullen** en 30 seconden in de magnetron plaatsen. In kleine stukken snijden.

Fruit voorzichtig verzorgen en drogen op keukenrolpapier, de meringues in stukken verdelen.

Opmaak: Op de borden een dunne streep vanillesaus trekken met daarop een parade van halve aardbeien, frambozen, blauwe bessen, bramen, bolletjes Ricotta, bolletje roomijs, met er tussenin enkele druppels basilicum coulis.

Verfijnen met stukken spongecake, meringue, gojibessen en takjes Honny Cress.