
Zabaglione, Rode vruchten, Vanille, Amaretti

Week de gelatineblaadjes enkele minuten in koud water. Doe de eieren, eidooiers, moscatowijn, het vanillemerg en de suiker in een sauspan. Klop op laag vuur de eieren tot een lobbige en luchtig mengsel, zo dik als vla, en voeg daarna de uitgeknepen gelatine toe. (Laat het niet te lang doorkoken, dan stolt het ei.) Koel de zabaglione al roerend (of met een elektrische mixer) af in een mengkom op een bodem van ijsblokjes. Meng als de zabaglione koud is voorzichtig de half opgeslagen room erdoor.

Vul 4 hoge glazen in laagjes op met de amarettikoekjes, het fruit, de frambozencoulis en de koude zabaglione. Werk af met de jonge basilicumblaadjes.

Zabaglione

- 2 gelatineblaadjes
- 2 eieren
- 6 eidooiers
- 100 ml mousserende “V8+ Sior Gildo Moscato Spumante Dolce” moscatowijn
- Merg van 1 vanillepeul

- 100 gram suiker
- Ijsblokjes
- 250 gram room, half opgeslagen

Afwerking

- 10 amarettikoekjes, geplet
- 10 aardbeien, in vieren
- 20 frambozen
- 10 bramen, gehalveerd
- 20 bosbessen
- 8 eetl. frambozencoulis*
- 20 jonge basilicumblaadjes

** Pureer hiervoor 250 gram frambozen met 100 ml suikerwater** met een staafmixer en haal boven een kom door een fijne zeef. Of koop het bij een natuurvoedings- of delicatessenwinkel.*

** SUIKERWATER

(voor 1 liter)

- 500 gram suiker
- 1 liter water

Maak suikerwater door 1 deel suiker (500 gram) in 2 delen water (1 liter) al roerend op te lossen in een pan op middelmatig vuur. Haal zodra de suiker is opgelost de pan van het vuur en laat afgedekt in de ijskast afkoelen. Het is handig om direct een grote hoeveelheid suikerwater te maken, omdat het zolang goed blijft in de ijskast. Gebruik het voor cocktails en desserts.