

Yoghurtcrème met limoen en rood fruit, espuma van frambozen en ijs van grenadine met witte basilicumzalf

Wat heb je nodig? Voor 8 personen:

0.5 bosje citroenmelisse of munt | amandelschilfers

Voor de yoghurtcrème:

400 g Griekse yoghurt | rasp en sap van 1 limoen | 75 g witte basterdsuiker | 200 ml room | 185 g frambozen | 185 g bramen

Voor de espuma:

250 g frambozenpuree | 20 g poedersuiker | 0.75 blaadje gelatine, geweekt en uitgeknepen | 17 g eiwit, losgeklopt

Voor de ijscrème:

250 ml melk | 250 ml room | 50 ml grenadinesiroop | 4 eierdooiers | 75 g suiker

Voor de basilicumzalf:

blaadjes van 0.25 bosje basilicum | 38 g suiker | 38 g water | 65 g witte chocolade

Hoe maak je het? Klop voor de *yoghurtcrème* de yoghurt met de poedersuiker glad, voeg limoensap en -rasp toe en zet in de koelkast. Klop de slagroom half stijf op ijswater en spatel voorzichtig door de koude yoghurtcrème. Vul 8 glazen tot een derde met de vruchten en vul op tot twee derde met de yoghurtcrème. Laat verder opstijven in de koelkast. Warm voor de *espuma* 50 g van de frambozenpuree op en los hierin het gelatineblaadje op. Haal van het vuur af en voeg de rest van de puree, de poedersuiker en het eiwit toe. Passeer door een fijne zeef en vul hiermee een siphon met 1 gaspatroon. Zet tot gebruik in de koelkast. Breng voor de *ijscrème* melk, room en grenadine tot bijna aan het kookpunt. Maak een ruban van eierdooiers en suiker en voeg al roerende aan de warme melkroom toe. Breng weer terug tot net onder het kookpunt en passeer door een fijne zeef. Roer koud op ijswater en laat in de ijsmachine draaien tot de juiste dikte. Breng voor de *basilicumzalf* water en suiker aan de kook tot een suikersiroop en koel af op ijswater. Mix in een blender de basilicumblaadjes erdoor. Smelt de chocolade au bain-marie en voeg al kloppende met een garde de basilicumsirop toe tot een glad geheel. Dresseer de glazen met de espuma en een takje citroenmelisse of munt. Borstel de basilicumzalf over de borden en leg hierop een hoopje amandelschaafsel met hierop een bolletje grenadine-ijs.