



Desserten

Semifreddo met frambozen

Voor 6 personen.

Ingrediënten

400 gram frambozen
100 gram witte chocolade (fijngehakt)
80 gram fijne suiker (+ extra)
handvol basilicumblaadjes
100 gram frambozenjam
100 gram pistachenoten
200 gram mascarpone
150 milliliters slagroom
2 eieren

Voor de siroop

100 milliliters water
1 bosje basilicum
100 gram suiker

Bereidingswijze

Breng voor de siroop de suiker met het water en de basilicum al roerend aan de kook. Laat 2 minuten koken, giet door een zeef en laat afkoelen.

Bekleed een vorm van ongeveer 15 x 15 cm met plasticfolie en verdeel 1/3de van de frambozen over de bodem. Hak de pistachenoten grof en strooi de helft over de frambozen. Bestrooi ook met de helft van de chocolade.

Splits de eieren en klop de eiwitten stijf. Klop in een andere kom de slagroom lobbig. Klop vervolgens in een derde kom de eidooiers met de suiker romig. Klop 2 eetlepels van de basilicumsiroop, de mascarpone en frambozenconfituur door het dooiermengsel. Meng er dan de helft van de overgebleven frambozen door. Spatel er de slagroom en dan het eiwit onder.

Schep de helft van het mengsel in de vorm. Verdeel er de resterende frambozen, de helft van de overgebleven nootjes en de rest van de chocolade over. Schep de rest van het mengsel in de vorm, strijk glad en zet 4 uur in de vriezer.

Haal de basilicumblaadjes ondertussen voorzichtig door de basilicumsiroop en bestrooi ze met fijne suiker. Laat ze enkele uren op een stuk bakpapier drogen.

Neem 10 minuten voor het serveren de semifreddo uit de vriezer, stort op een mooie schaal en verwijder het plasticfolie. Werk af met de gesuikerde basilicumblaadjes, wat extra frambozen en nootjes. Druppel er tot slot nog wat van de siroop over.

Keukenbenodigdheden

Zeef

Bakvorm (15cmx15cm)

