

Frambozen-Limoen-Schnitt "Pink Lime Fusion"



Zuur, zoet en textuur: een elegant en fijn gekruid samenspel van framboos en limoen.

- Frambozen-Limoen-Schnitt (39001123)
- eventueel frambozensorbet (bijv. van Mövenpick)

Voor de frambozenfruitsalade:

- verse of diepvries frambozen frambozensiroop
- citroensap

Voor het limoenyoghurtschuim:

- Griekse of Turkse yoghurt limoenrasp
- limoensap suiker
- een beetje (geraspte) tonkaboon

Voor de garnering:

- gehakte pistachenootjes gedroogde frambozen eventueel kerriepoedersuiker

Step 1

Meng limoenrasp, limoensap en suiker door de Griekse of Turkse yoghurt en breng op smaak met wat geraspte tonkaboon. Schep dan een lepel limoen-yoghurtschuim in het midden op het bord.



Step 2

Schik dan de Frambozen-Limoen-Schnitt in het midden op het bord. Halveer het gebak desgewenst diagonaal en zet één helft op z'n kant.



Step 3

Verdeel de gemarineerde frambozen losjes en decoratief rondom het dessert.



Step 4

Bestrooi met gehakte pistachenootjes gedroogde frambozen. Bestrooi eventueel met wat kerriepoedersuiker en serveer desgewenst met een bolletje frambozensorbet.

