

BLACKBERRY GIN SEMIFREDDO

Met een zelfgemaakte blackberry semifreddo als dessert moet je snel zijn. Hij is op voor je 't weet!

Ingrediënten

Voor de semifreddo

- 400 gram bramen
- 100 gram suiker
- 1/2 citroen schil
- 284 ml room
- 2 el gin
- 2 el 'creme de mure'
- 400 gram crème fraîche
- Bramen (decoratie)
- Citroen schil (decoratie)

Voor de coulis

- 2 el citroensap
- 1/2 citroenschil
- 300 gram bramen
- 25 gram suiker
- 2 el gin

Stappenplan

01. Bekleed een langwerpige bakvorm (ongeveer 21,5 x 11cm) met bakpapier.
02. Til de kop van de Cooking Chef XL op en plaats het hitted scherm.
03. Doe de bramen, de helft van de suiker (50 gram) en de citroenschil in de kom en plaats het roerstaafje op de machine.
04. Stel de temperatuur in op 120 °C en de snelheidsinstelling op 1, gedurende 5 minuten.
05. Als de bessen puree zijn geworden, doe je ze in een aparte kom en zet je ze apart voor later.
06. Doe de room, resterende suiker, de gin en de crème de mure in de schone mengkom met de ballongarde.
07. Klop op snelheid 4 voor 1 minuut en 30 seconden, tot de room een middelmatige piek bereikt.
08. Schraap het opgeklopte room mengsel in een aparte kom en zet apart voor later.
09. Voeg vervolgens de crème fraîche toe aan de lege mengkom.
10. Plaats de ballongarde en stel deze voor 1 minuut in op de maximale snelheid.
11. Voeg aan de crème fraîche de bramen puree en het room mengsel van eerder toe.
12. Vervang de machine door het opvouwbare gereedschap.
13. Zet de snelheidsstand op 1, totdat de mengsels voorzichtig zijn gemarmerd, maar niet volledig gemengd. Dit duurt ongeveer 10 seconden.
14. Giet het mengsel in de bakvorm en strijk de bovenkant glad met een spatel.
15. Plaats in de vriezer zonder te bedekken.
16. Eenmaal ingevroren, bedek de bovenkant goed met wat afdek folie. De semifreddo is 1 maand houdbaar.
17. Voeg voor de coulis, het citroensap, de citroenschil, de bramen, de suiker en de gin toe.
18. Bevestig het roergereedschap en zet de roerhulpclip op zijn plaats vast.
19. Stel de temperatuur in op 120 °C, en de snelheidsinstelling op 1 gedurende 5 minuten.
20. Duw de coulis door een zeef en verwijder het vruchtvlees.
21. Ontdooi de semifreddo gedurende ongeveer 1 uur in de koelkast.
22. Leg op een serveerschaal en verwijder het bakpapier
23. Besprenkel met de bramencoulis en decoreer met verse bramen en citroenschil.
24. Snijd individuele plakjes en serveer naar wens met extra coulis en bramen.

En dan nu: serveren maar!

Benodigdheden

- Kenwood Cooking Chef XL
- Oven
- Langwerpige bakvorm



Bereidingstijd
20 minuten



Wachttijd
60 minuten



Hoeveelheid
8-10 personen



Moeilijkheidsgraad
gemiddeld