

WITTE CHOCOLADEROOM MET BRAMEN:

Ingrediënten

- 300 gram rijpe ROOISE bramen
- sap en geraspte schil van een 0,5 kleine sinaasappel
- 1 eetlepel suiker
- 100 gram witte chocolade, in stukjes
- 250 milliliter slagroom

Bereidingswijze

Meng in een schaalje de bramen met het sinaasappelsap, de geraspte schil en de suiker.

Smelt de chocolade samen met 50 milliliter slagroom al roerend in een kom die boven een pan met zacht kokend water hangt (au bain marie).

Haal de kom van het vuur zodra de chocolade is gesmolten. Laat een beetje afkoelen. Klop intussen de rest van de slagroom stijf.

Spatel er voorzichtig de gesmolten chocoladeroom door.

Maak in coupes of glazen laagjes met de chocoladeroom en bramen. Leg er enkele bramen bovenop.

EEN KEI LEKKER NAGERECHT!!