

24-9-2019

Kookavond

Hartje van limoen met aardbeiensaus

Nodig:

Voor de hartjes:

- 175 gr ricotta
- 150 ml room of zure room
- 15 ml gegranuleerde zoetstof
- Limoenzeste van ½ limoen
- 30 ml limoensap
- 10 ml gelatine in poedervorm
- 2 eiwitten
- Olie

Voor de saus:

- 225 gr aardbeien
- 15 ml limoensap

Zo maak je het:

- Klop de ricotta kaas tot hij zacht en glad is.
- Voeg de room, de zoetstof en de limoenzeste bij de ricotta kaas.
- Giet het limoensap in een kleine kom en strooi de gelatine vanboven op het sap, plaats de kom over een pan met warm water en roer om de gelatine volledig op te lossen.
- Roer vlug de opgeloste gelatine in het ricotta mengsel.
- Klop de eiwitten op en voeg ze toe aan het ricotta mengsel.
- Vul de vormen op met het mengsel en laat dit afkoelen tot het vast is.
- Voor de saus plaats je de meeste van de aardbeien en het limoensap in de blender en mix tot een glad geheel.
- Giet de saus op de borden en leg de uit de vormen gehaalde hartjes er bovenop.
- Plaats enkele schijfjes van de aardbeien op het geheel ter decoratie.