

Basilicumcrème met witte chocolade

Ingrediënten:

300 ml slagroom 40% VG

1 bos basilicum, stelen en blaadjes, gesnipperd + een paar kleine blaadjes om af te werken

300 g witte chocolade in stukjes

Bereiding:

Laat de room opkoken in de Thermomix samen met de basilicum.

Stel in: 100 °C / 6 min / stand 2 / omgekeerd draaien.

Mocht de room nog niet koken, stel wat extra tijd in en vergeet eerst niet de temperatuur te bevestigen. Reden: een koude room uit de koelkast heeft meer tijd nodig om te koken.

Wanneer de tijd om is laat je dit nog een half uurtje zonder warmen verder infuseren.

Stel in: 0 °C / 30 min / roerstand

Kleur en smaak van de basilicum wordt door de room opgenomen.

Zeef de room en gooi de helft van de basilicum weg, Vooral de steeltjes..

Laat de mooiste helft, bij voorkeur de blaadjes met de room in de Thermomix.

Mix heel fijn.

Stel in: 30 sec / stand 9

Verwarm het mengsel terug.

Stel in: 90 °C / 10 min / stand 2

Voeg terwijl de witte chocolade toe en laat smelten.

Mix nog eens goed door.

Stel in: 10 sec / stand 9

Gebruik dit om dessertbordjes te maken.

Let wel dat de vloeibaarheid door de witte chocolade temperatuursafhankelijk is. Voor het dresseren kan dit belangrijk zijn.

Met een gekoelde crème kan je een quenelle of een bolletje op het bord zetten. Daar kan je dan bijvoorbeeld een gehalveerde aardbei op plaatsen.

Met een lauwe crème kan je met of zonder spuitflacon een streepje op het bord trekken en dan met plakjes aardbei beleggen.

Smakelijk,

Christophe

