Publicatie : Glamour
Datum : 31-07-2010
Pagina : 208
Oplage : 145.027
Frequentie : 12x per jaar
Advertentiewaarde : € 52450,00

Living GLAMOUR

Vier Italiaanse desserts die je in een handomdraai op tafel zet. Om eindeloos van te genieten tijdens zwoele zomeravonden.

Fotografie: Jean Cazals

Zoet!

LIMONCELLO (CITROENLIKEUR)

Nodig voor 1 liter:
- ½ liter sterke alcoholhoudende drank (wodka, grappa of brandewijn)
- 6 grote citroenen
- 350 g fijne kristalsuiker
- 2 dl mineraalwater (zonder koolzuur)
- 2 grote glazen potten met deksel

Giet de alcohol in een van de twee potten. Snijd met de dunschiller repen van de schil van 6 citroenen zonder het onderliggende wit mee te nemen en schep dit bij de alcohol. Sluit de pot. Laat 6 weken staan op een koele, donkere plaats. Pers de citroenen uit en meet ¼ liter sap af. Giet in een kleine diepvriesdoos en bewaar in de vriezer. Na 6 weken hebben de citroenschillen hun smaak voldoende aan de alcohol afgegeven en kun je de limoncello gaan maken. Schep vervolgens de kristalsuiker in een steelpan met het mineraalwater en het bevroren citroensap. Verwarm op een laag vuur tot alles is opgelost. Giet in een grote kan en laat afkoelen. Voeg de alcohol en citroenschillen toe, roer goed en laat afgedekt een nacht rusten. Giet de drank de volgende dag door een fijne zeef over in de potten. Sluit ze en laat op een koele, donkere plaats een week rusten. Laat ze een nacht in de vriezer staan tot het mengsel dik wordt (door de alcohol zal het nooit helemaal bevriezen). Serveer in bevroren glaasjes (kwartier van tevoren even in de vriezer).

208 GLAMOUR

FONTAINE UITGEVERS
alleen voor intern/eigen gebruik
7235 01739 087 00 00

Publicatie : Glamour
Datum : 31-07-2010
Pagina : 208
Oplage : 145.027
Frequentie : 12x per jaar
Advertentiewaarde : € 52450,00

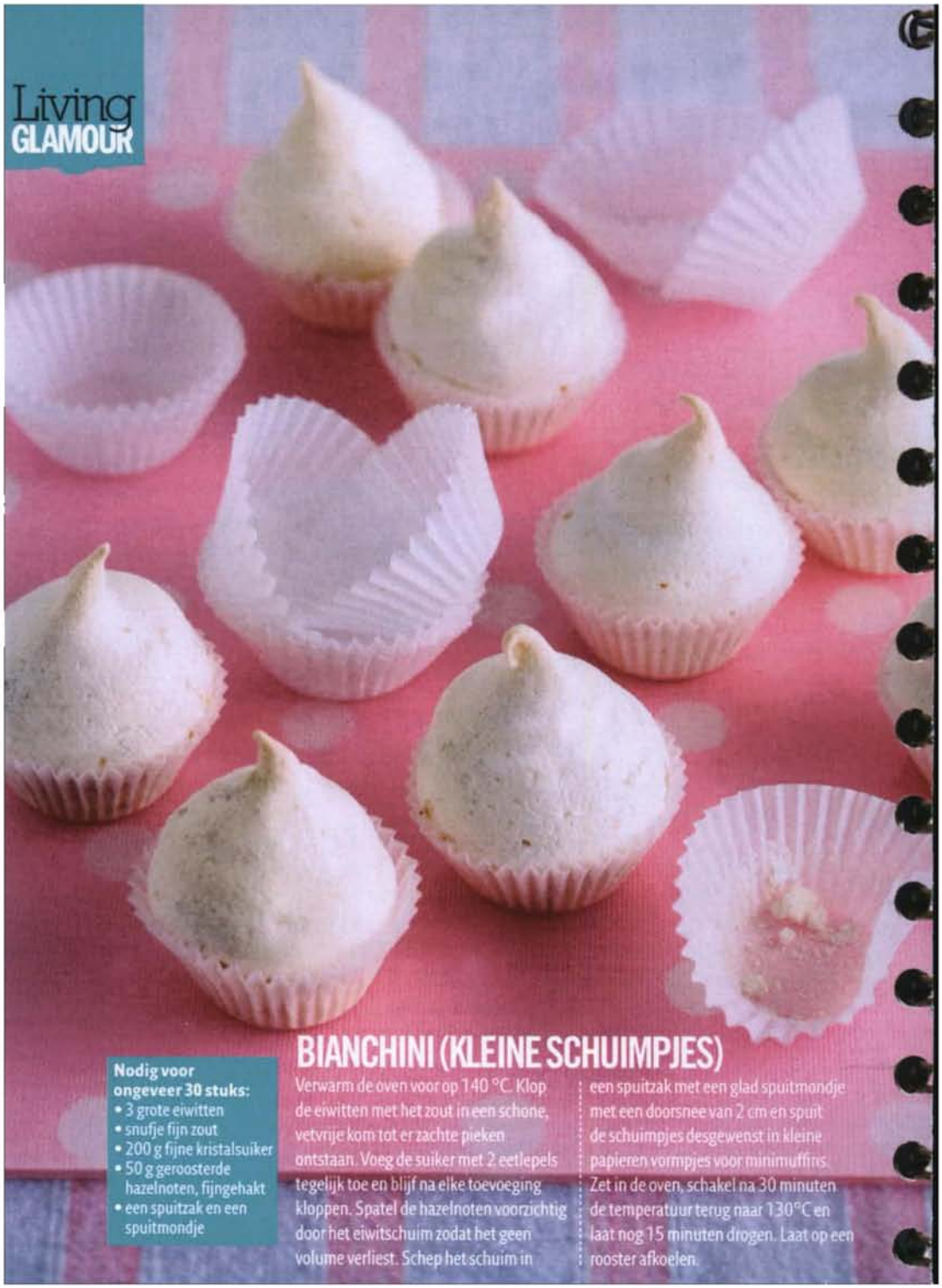
Nodig voor ongeveer 2 dl:
- 250 g frambozen
- 400 g suiker
- 1¼ dl water
- sap van 1 citroen
- 2 el rozenwater
- ijsblokjes
- ijscrusher

GRATTACHECCA (ROMEINSE GRANITA MET SIROOP)

Meng de frambozen met de suiker en het water en doe dit in een steelpan. Zet die op laag vuur tot de suiker is opgelost. Draai het vuur hoog en laat 5 minuten borrelend koken. Voeg het citroensap toe en laat nog 8 minuten zachtjes koken tot een lepel, die over de bodem van de pan wordt getrokken, een spoor achterlaat. Roer af en toe met een houten lepel om aanbranden te voorkomen. Zet een zeef op een kom en druk de siroop er met de achterkant van een soeplepel doorheen. Roer het rozenwater erdoor, giet de siroop in een pot of fles, laat afkoelen en bewaar tot gebruik in de koelkast. (De grattachecca is twee dagen houdbaar.) Serveer in hoge glazen met *crushed* ijs.

alleen voor intern/eigen gebruik

Publicatie : Glamour
Datum : 31-07-2010
Pagina : 208
Oplage : 145.027
Frequentie : 12x per jaar
Advertentiewaarde : € 52450,00



alleen voor intern/eigen gebruik
7235 01739 087 02 00

Publicatie : Glamour
Datum : 31-07-2010
Pagina : 208
Oplage : 145.027
Frequentie : 12x per jaar
Advertentiewaarde : € 52450,00

SORBETTO DI MELE (APPELSORBET)

Nodig voor 6-8 personen:

- 650 g appels met een sterke smaak zoals Cox Orange, in vieren en de klokkenhuizen verwijderd, maar niet geschild
- 125 g fijne kristalsuiker
- 50 g glucosepoeder (of druivensuiker)
- 2 dl water
- 2 dl appelsap
- 1 dl slagroom
- 3 el Vin Santo (dessertwijn, La Sala is een goed merk)
- appelchips om erbij te serveren
- een foodprocessor en een ijsmachine

Snijd de appelkwarten grof, doe ze in een steelpan en voeg de suiker, het glucosepoeder, het water en het appelsap toe. Verwarm op laag vuur tot de suiker is opgelost, draai het vuur helemaal laag en laat 10 minuten zachtjes koken tot de appels heel zacht zijn geworden. Neem de pan van het vuur en laat 10 minuten afkoelen. Draai het appelmengsel in een foodprocessor tot een gladde puree en druk deze met de achterkant van een soeplepel door een zeef die op een kom is gezet. Laat 1 uur afkoelen en roer de slagroom en de Vin Santo erdoor. Zet 30 minuten in de koelkast. Laat het mengsel daarna in een ijsmachine volgens de gebruiksaanwijzing draaien tot het is bevroren. Schep het ijs in een diepvriesdoos en zet het voor consumptie 1½ uur afgedekt in de vriezer. Als het langer in de vriezer staat en te hard wordt, zet de doos dan zonder deksel 20 minuten voor het opdienen in de koelkast om het zachter te laten worden. Serveer het ijs in laagjes met de appelchips, zoals op de foto.

Receptuur afkomstig uit: 'Gelati d'Italia', Linda Tubby (Fontaine Uitgevers, € 19,90), www.fontaineuitgevers.nl

alleen voor intern/eigen gebruik