

Posset Pornstar Martini *(Dessert)*

Vanille-Passieposset & Eiwitstaafjes



Recepten

Vanille-passieposset

Ingrediënten:

- 225 gram room
- 100 gram suiker
- 1 vanille stokje
- 100 gram passievruchtsap
- ½ bl gelatine

Room, vanille en suiker 1 minuut koken.
passievruchtsap erbij en weer 1 minuut koken.
geweekte gelatine toevoegen en cocktailglazen gieten en op laten stijven in de koelkast.

Eiwitstaafjes

Ingrediënten:

- 100 gram eiwit
- 100 gram poedersuiker

Klop het eiwit op met de machine en voeg beetje bij beetje de suiker toe
Spuut nu met een glad spuitje dunne banen op een siliconen matje,
Droog het eiwit in een oven van 75c in 4 uur helemaal krokant.
Bewaar de staafjes in een luchtdichte trommel.

Steek de staafjes a la minute in de posset.

Drink bij het dessert een mousserende wijn.

Met dank aan:

Henk Savelberg | Restaurant Savelberg | www.restauranthotelsavelberg.nl