

Semifereddo van Bramen



Benodigheden:

- ❖ 500 gram bramen
- ❖ 135 gr suiker
- ❖ 250ml slagroom
- ❖ 375ml melk
- ❖ 2 eieren
- ❖ 1 stokje vanille
- ❖ 2 takjes munt
- ❖ 30gr bloem
- ❖ 20 gr boter

Bereidingswijze:

Bramen wassen en 6 achter houden, rest koken in 60ml water voor ong. 5minuten. Uit laten lekken en 75 gram suiker toevoegen, hierna koud laten worden. Voor de crème, de melk met het vanille stokje op het vuur 10 minuten zacht laten doortrekken. In de tussentijd breekt u een ei in de overgebleven suiker, dit klopt u romig met de bloem erbij. Als de suiker een homogene massa is, doet u er voorzichtig het melk mengsel bij, steeds goed door roeren. Hierna op laag gas 4 minuten lang voorzichtig doorroeren. Van het gas afhaken en vanille stokje eruit halen en boter met een vork bovenin voorzichtig door roeren. Het geheel in een koude schaal doen, voeg vervolgens de hele koude room erdoor, dan de bramenmassa, voorzichtig door roeren. Hierna schenkt u de massa in glazen en laat minimaal 2 uur in de ijskast, door en door koud worden. Serveren met braam en munt.

