

Calvadosyllabub¹

week 52

Menugang: Nagerecht
Benodigde tijd: 15 minuten
Aantal personen: 4 personen

Ingrediënten

- 8 el droge cider
- 2 el Calvados
- 4 el fijne kristalsuiker
- sap van 1 citroen
- 3 dl slagroom
- 4 kaneelstokjes (naar keuze, is niet noodzakelijk)
- 4 glazen met inhoud van 150 ml

Bereidingswijze

1. Doe cider, Calvados, kaneel, suiker en citroensap in een kom en roer tot de suiker is opgelost.
2. Blijf roeren terwijl je er geleidelijk de room bij giet.
3. Klop nu met een garde of met een elektrische handmixer op lage snelheid de syllabub tot hij in zachte pieken blijft staan. Hij moet ergens tussen vast en vloeibaar zijn.
Pas op dat de room niet te dik wordt of dat je niet zo lang klopt dat hij gaat schiften.

Serveertip:

Serveer de syllabub in de glazen en versier de zachte romigheid met een kaneelstokje of zonder kaneelstokje maar met heel klein beetje kaneel er overheen.

Variatietips:

Voor de Variaties in dit gerecht is smaak een hele goede raadgever.

- Liever minder suiker, kies voor zoetstof. Een eenheid (bijvoorbeeld 2 zoetjes voor 1 eetlepel).
- Liever minder alcohol of alcoholvrij? Kies voor een alcoholvrije cider.
- Probeer uit wat lekker is, er zijn heel veel mogelijkheden:
 - Alcoholvrije cider met limo cello
 - Sprite Zero en Limo cello
 - Bitter lemon Zero als basis
 - Tonic Zero
 - Cassis en Bessensap, Bessenjenever of met Port



¹ ingestuurd door Marianne Mathijssen - bronrecept: Nigella Bakt, zo word je een god(in) in de keuken - Nigella Lawson