

Ingrediënten voor 2 personen

?2 eierdooiers, ?100 gram
honing, zoet als mijn liefde ?125
gram room, zacht als jouw
liefkozingen ?150 gram gekonfijte
kersen, rood als de liefde ?1
eetlepeltje kaneel, intrigerend als
jouw woorden . ?1 eetlepeltje
rozenlikeur (hoeft niet),
dronkenmakend als jouw kussen.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Scrivimi amore(tedere liefde).

Hulpmiddelen

Een kommetje, een rechthoekige schaal (ook een plastic ijsbak is goed), klopper en een mooie schaal.

Vorbereiding

Klop in een kommetje dat je au-bain-marie verwarmt, de eierdooiers met de honing op tot een homogene creme. Plaats het kommetje vervolgens in een bak met ijs om het te laten afkoelen. Klop de slagroom op.

Bereidingswijze

Als de creme is afgekoeld schep je de slagroom en de rozenlikeur door de creme. Neem een rechthoekige schaal (ook een plastic ijsbak is goed), schenk de creme erin en laat deze ongeveer 5 a 6 uur in de vriezer opstijven. Haal de creme een uur voordat je deze serveert uit de vriezer. Dompel de schaal enkele seconden in warm water zodat je de creme kunt omkeren op een mooie schaal.

Serveertips

Serveer met kersen en kaneel.