

Koude perziksoep met chocoladeschuim



SONJA VAN DE RHOER

Twee zomerse desserts. Niet al te moeilijk om te maken. De schuimpjes kunnen van tevoren worden gebakken en de soep kan in de koelkast worden bewaard. De meloen met gember- of citroenkwark is in een mum van tijd gemaakt.

Schil de perziken, verwijder de pitten en snijd ze in stukken. Breng ze met 3 eetlepels water en het zaad van het opengesneden vanillestokje (bewaars het opengesneden vanillestokje in een afgesloten jampotje met een lepel suiker voor een volgende keer, bijvoorbeeld voor het maken van een echte vanillevla) aan de kook en laat ze zachtjes een minuut of 5 doorkoken. Pureer ze in een hoog glas met de staafmixer, laat afkoelen en zet, afgedekt, in de koelkast.

Sla het eiwit stijf met een snufje zout. Voeg de helft van de suiker toe en klopfurther tot het eiwit glanst. Dan de rest van de suiker erbij en doorkloppen tot alles is opgenomen. Schep met een plastic spatel de gezeefde cacao luchtig door het eiwitschuim.

Verwarm de oven voor op 160 °C

Vul een spuitzak of een diepvrieszak met het schuim, druk de lucht eruit en draai de bovenkant dicht. Neem een kleine

spuitmond of knip de onderkant eraf zodat een klein tuitje ontstaat. Spuit van het schuim op een met bakpapier beklede bakplaat heel kleine schuimpjes (circa 2 cm). Zorg voor voldoende afstand tussen de schuimpjes. Bak ze direct circa 30 minuten onderin de voorverwarmde oven. Neem ze uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

Verdeel de perziksoep over 4 diepe bordjes en garneer met de chocoladeschuimpjes.

Klop de kwark los met de honing en geraspte gember of citroen. Snijd de meloen in 12 mooie schijven. Snijd het vruchtvlees vast los van de schil, maar leg ze met schil op de bordjes. Geef per persoon een schaalje kwark erbij op het bordje en garneer met een takje munt of citroenmelisse.

Ingrediënten

Voor de perziksoep:

4-6 rijpe perziken

1 vanillestokje

Voor het schuim:

1 eiwit

snufje zout

50 gram suiker

1,5 eetlepel cacao poeder

Voor de meloen met kwark:

250 gram biogarde kwark

2 eetlepels schenkoning

2 theelepels vers geraspte gemberwortel of citroenrasp