

## Roggeschuim met vruchten

*Rogge laat zich heel goed opkloppen tot een luchtig, schuimig desserts. In combinatie met kersensap en vruchten uit de rozenfamilie een ideaal toetje voor de cholericus.*

Voor 4-5 pers

- 500 ml kersensap of ander vruchtensap
- 70 g Demeter-roggemeel, grof gezeefd of fijngemalen Demeter-roggekorrel in de graanmolen
- 125 g verse of ingemaakte vruchten (kan ook zonder)
- ½ tl zout
- Eventueel zoetmiddel

Werkwijze:

- Het roggemeel 1 u in het vruchtensap weken.
- Vervolgens het geheel onder voortdurend roeren aan de kook brengen en 2 tot 5 minuten zachtjes laten koken. Oppassen voor aanbranden !
- Minimaal 12 u buiten de koelkast op een koel plekje laten nawellen. Zout toevoegen.
- In de keukenmachine 10 tot 20 min kloppen tot een luchtig schuim ontstaat (niet met de staafmixer!).
- Controleer de consistentie: deze mag niet te dik zijn, anders nog wat kersensap toevoegen.
- Vruchten desgewenst klein snijden en toevoegen.
- In glazen doen en decoreren.
- *Opgelet: indien er geen schuim ontstaat kan je als noodoplossing 150 ml opgeklopte slagroom toevoegen. Verse aardbeien, frambozen, bramen, ... kan je tijdens het kloppen al toevoegen. De hoeveelheid zout is vrij groot. Proef maar. De smaak moet rond zijn.*

