



LIMONCELLOMOUSSE

Heerlijk in combinatie met chocolademousse



Ingrediënten (4 personen)

- 2 eieren
- 1 citroen
- 40 gr kristalsuiker (fijne)
- 4 gr gelatine
- 100 ml slagroom (35% V.G.)
- 1 el poedersuiker
- 50 ml limoncello
- 20 g pistaches

Bereiding

- Splits de eieren, rasp de schil van de citroen en pers de vrucht nadien uit.
- Klop de eidooiers met de kristalsuiker en de geraspte citroenschil tot een dikke witte massa.
- Laat de gelatine 5 minuten weken in koud water.
- Verwarm het citroensap.
- Knijp de gelatine uit en los 'm op in het warme citroensap.
- Laat wat afkoelen en roer door het eiernmengsel.
- Klop de eiwitten stijf.
- Klop in een andere kom de room stijf met de poedersuiker.
- Meng de limoncello door het eicitroenmengsel.
- Spatel daarna eerst de slagroom en vervolgens het eiwitschuim door de massa.
- Verdeel over glazen en zet 2 uur in de koelkast.
- Hak de pistachenootjes fijn.
- Werk de glaasjes af met de pistaches.