



Limoncello Mousse

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 1 citroen
- 40 gram kristalsuiker
- 100 ml slagroom
- 4 gram gelatine
- 50 ml Limoncello IGP DiGusti
- 20 gram ongezoute pistachio noten
- 1 el poedersuiker





Bereidingswijze :

Splits de eieren, rasp de schil van de citroen en pers de vrucht 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 het op in het warme citroensap. Laat het geheel afkoelen en roer door het eiermengsel.

Klop de eiwitten stijf. Klop in een andere kom de room stijf met de poedersuiker. Meng de limoncello IGP door het eicitroenmengsel. Spatel daarna eerst de slagroom en vervolgens het eiwitschuim door de massa.

Verdeel over glazen en zet het geheel twee uur in de koelkast.

Hak als laatste de pistachenoten fijn en werk de glaasjes af met deze crumble.

