



Franse citroenmousse

Een luchtige, frisse mousse op basis van zelfgemaakte lemon curd en opgeklopte room. Fris en zacht tegelijk, ideaal als afsluiter na een stevige maaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	10'	6	Dessert

Ingrediënten

- 3 onbespoten citroenen
- 3 eieren
- 150 gr suiker
- 80 gr boter
- 3 blaadjes gelatine
- 250 ml slagroom
- 1 snuf zout

Bereidingswijze

1. Week de gelatineblaadjes in een kom met koud water.
2. Rasp de schil van 2 citroenen en pers alle 3 de citroenen uit.
3. Klop de eieren met de suiker, het citroensap en de citroenrasp los boven een pan met zachtjes kokend water (au bain-marie).
4. Blijf ongeveer 8 minuten roeren tot de curd indikt en aan de lepel blijft plakken.
5. Haal de kom van het vuur en roer de boter en de uitgeknepen gelatine erdoor tot alles is opgelost. Laat de curd afkoelen tot kamertemperatuur.
6. Klop de slagroom met een snuf zout tot stevige pieken.
7. Spatel de slagroom voorzichtig in twee keer onder de afgekoelde citroencurd tot een luchtige mousse.
8. Verdeel de mousse over 6 glaasjes en laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast.
9. Werk voor het serveren af met wat citroenrasp of een blaadje munt.

Ontdek meer recepten op kookpot.be