



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 snuifje zout

Bereidingswijze

1. Week de gelatineblaadjes minstens 5 minuten in een kom met koud water.
2. Rasp de schil van 2 citroenen fijn en pers alle 3 de citroenen uit.
3. Klop de eieren met de suiker, het citroensap en de citroenrasp los in een hittebestendige kom.
4. Zet de kom au bain-marie boven een pan met zachtjes kokend water en roer voortdurend gedurende ongeveer 8 minuten tot de lemon curd indikt en aan de achterkant van een lepel blijft kleven.
5. Haal de kom van het vuur. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en roer ze samen met de boter door de warme curd tot alles volledig is opgelost en glad.
6. Laat de lemon curd afkoelen tot kamertemperatuur. Dek af met plasticfolie tegen de huid van de curd om velvorming te vermijden.
7. Klop de slagroom met een snuifje zout op tot stevige pieken.
8. Spatel de slagroom in twee keer voorzichtig onder de afgekoelde lemon curd tot een luchtige, egale mousse.
9. Verdeel de mousse over 6 glaasjes en laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast.
10. Werk af met wat fijngeraspte citroenrasp of een blaadje verse munt.

Tip

Zorg ervoor dat de lemon curd volledig is afgekoeld voor u de slagroom eronder spatelt. Is de curd nog te warm, dan smelt de room en verliest de mousse haar luchtigheid.

Lekker met

Serveer met een droog krokantje of een speculaaskoekje als contrast met de zachte mousse.

Dranktip

Een glas Muscat de Beaumes-de-Venise of een lichte mousserende prosecco past uitstekend bij de frisse citroensmaak.