



Desserten

Limoenmousse met pompelmoes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

70 gram poedersuiker
1 zakje vanillesuiker
250 gram plattekaas
30 gram zandkoekjes
30 gram speculaas
3 gelatineblaadjes
200 milliliters room
120 gram boter
1 eigeel
1 ei
2 eetlepels citroentijmblaadjes
2 roze pompelmoezen
3 limoenen

Bereidingswijze

Week de blaadjes gelatine 5 minuten in koud water. Pers de limoenen en breng het sap samen met de boter op een middelhoog vuur aan de kook. Roer er de bloedsuiker onder.

Klop het ei met de eidooier los, en giet al roerend bij het limoenmengsel tot het begint in te dikken. Zet het vuur uit. Knijp de gelatineblaadjes uit en roer door de warme limoencrème. Roer er nu ook de plattekaas onder.

Klop de room lobbige en spatel onder de limoencrème. Verdeel dit over 4 glazen en laat enkele uren opstijven in de koelkast.

Snij het vruchtvlees van de pompelmoezen in blokjes. Schep er de vanillesuiker onder en voeg de citroentijm toe. Dek af en zet koel.

Doe de koekjes in een blender en mix tot kruimels. Verdeel het fruit op de limoenmousse, werk af met de koekjescrumble en een extra takje citroentijm.

