



Citrusmousse

2 PERSONEN

 30 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG

- ★ 1½ blaadjes gelatine
- ★ 1 ei
- ★ 1 sinaasappel
- ★ ½ rode grapefruit
- ★ ¼ limoen
- ★ 1 el suiker

ZO MAAK JE HET

1. Week de blaadjes gelatine in ruim koud water. Zeef de geperste sappen en meet de hoeveelheid. Het moet totaal 100 ml zijn, voeg zo nodig nog extra limoensap toe.
2. Klop de eidooiers met een eetlepel van de suiker au bain-marie tot een dikke crème.
3. Blijf roeren tot de crème gebonden is.
4. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en roer ze door de crème tot ze zijn opgelost.
5. Voeg het sap toe en roer alles heel goed door.
6. Laat onder af en toe roeren afkoelen in een bak met koud water.
7. Klop ondertussen de eiwitten met de rest van de suiker stijf.
8. Schep de crème er voorzichtig door.
9. Schep in de schaalpjes en laat circa 2 uur opstijven in de koelkast.

BRON: dekamarkt.nl

