

# CITROENMOUSSE MET FRAMBOZEN

Benodigdheden : voor **4** personen

	3	bladjes	Gelatine
	2	st	Citroenen
	50	gr	Boter
	50	gr	Bloedsuiker
	1	st	Eierdooier
	250	gr	Platte kaas
	2	el	Room
Frambozencoulis:	300	gr	Diepvriesframbozen of klaargemaakte coulis uit
	4	el	Suikersiroop
	6	el	Kristalsuiker
	4	st	Botergaletten louis de Stroper

Bereidingstijd: 50 minuten en 2 uur afkoelen en opstijven

## Werkwijze :

Laat 3 bladjes gelatine weken in koud water.

Boen 2 citroenen. Schil 1 citroen met een dunschiller. Houd de schil opzij. Pers de citroenen.

Smelt 50 gr boter en doe er het citroensap bij. Roer 50 gram bloedsuiker door het mengsel.

Klop 1 eierdooier door het warme mengsel en laat even binden op het vuur.

Knijp de gelatineblaadjes uit en doe ze bij het mengsel.

Laat het citroenmengsel wat afkoelen. Roer 250 gram plattekaas los in een aparte kom.

Klop 2 eetlepels room half op. Meng het citroenmengsel door de plattekaas.

Spatel er voorzichtig de halfopgeklopte room door.

Laat de mousse opstijven in de koelkast.

Neem een zakje klaargemaakte coulis uit de diepvries of verwarm 300 gr diepvriesframbozen met 4 el suikersiroop of kristalsuiker op het vuur.

Laat verder garen op een zacht vuur tot je coulis hebt. Laat de coulis afkoelen.

## Citroenschil konfijten:

Snijd de apart gehouden citroenschillen in fijne repen. Verwarm een scheutje water met 2 eetlepels suiker. Laat er de schillen 5 minuten in garen.

Giet af en breng nieuw water met 2 eetlepels suiker aan de kook. Laat er de schillen nog eens 5 minuten in garen. Herhaal een derde keer.

## Opdiene:

Doe warm water in een maatbeker. Schep wat coulis in een diep bord.

Dompel een lepel in het warme water en schep wat citroenmousse.

Leg de quenelle op de coulis. Breek er een botergalet over

=====