



# Citroenijs chocolademousse en limoncello

Datum: 12-03-2018

Type gerecht: Nagerecht

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

### **Citroenijs:**

- 6 eidooiers
- 225 g fijne suiker
- 6 dl melk
- 3 dl citroensap
- rasp van 1 citroen
- 1,5 dl (slag)room

### **Chocolademousse:**

- 100 g roomboter
- 5 eieren
- 2,5 eetl. suiker
- 200 g pure chocolade
- 160 g melk chocolade

### **Extra:**

- 2,5 dl slagroom
- takje munt
- 8 glaasjes limoncello

## Bereidingswijze:

### **Citroenijs:**

Klop de eidooiers met de helft van de suiker tot er een dik-romig mengsel ontstaat. Breng ondertussen de melk met de citroenrasp en de rest van de suiker aan de kook in een pannetje. Giet de hete melk bij het eiermengsel en roer het goed door elkaar. Doe het geheel terug in de pan en laat het op een laag vuurtje al roerend dik worden. Haal de pan van het vuur, voeg citroensap en room toe en laat het afkoelen. (in de diepvries) Draai op tot een stevige massa in de ijsmachine en zet tot gebruik in de diepvries.

### **Chocolademousse:**

De boter en de beide chocoladesoorten samen "au bain-marie" smelten. Als het mengsel gesmolten is van het vuur laten afkoelen (niet geheel laten opstijven). Intussen de eidooiers zorgvuldig scheiden van het eiwit. De dooiers, de twee lepels suiker en een lepel warm water (om de suiker te smelten) goed roeren tot een glad papje. Daarna de eiwitten goed stijf kloppen of mixen. Vervolgens eerst het geheel-mengsel door de afgekoelde chocolade mengen en daarna pas het geklopte eiwit (niet roeren maar scheppen!). In vormen gieten en laten opstijven in de koelkast.

Serveer op een bord een bolletje chocolademousse, een bolletje citroenijs, een bolletje slagroom en een glaasje limoncello. garneer met een paar blaadjes munt.