



Syllabub (limoncello toetje)

Datum: 20-04-2022
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 5

Ingrediënten:

- rasp van 5 citroenen en het sap
- 100 g limoncello
- 775 g double creme (mascarpone en slagroom)
- 75 g suiker
- amarettikoekjes of italiaanse koffie koekjes
- citroenschilletjes

Bereidingswijze:

1. De citroenrasp minstens half uur in de citroensap marineren.
2. Het sap vervolgens boven een kom zeven.
3. De helft van de suiker met de slagroom kloppen tot zachte pieken ontstaan. Daarna de andere helft met de mascarpone mengen.
4. De limocello en citroensap door het mascarpone mengsel mengen
5. Daarna de slagroom erdoor mengen.
6. De mousse over glazen verdelen en in koelkast plaatsen.
7. Net voor het opdienen de coupes garneren en met een citroenschilletje en gebroken amaretti koekjes.
8. Koud serveren.