

Mascarpone limoncello



Benodigheden:

- ❖ 250 gr mascarpone
- ❖ 1 Pakje monchou stevige roomkaas
- ❖ 100 gr lemon curd
- ❖ 1 borrelglaasje limoncello
- ❖ 80 ml karnemelk
- ❖ 100 gram Cantucini
- ❖ Fijn geraspte schil van halve citroen

Bereidingswijze:

Meng in een kom de mascarpone en roomkaas en voeg dan de lemon curd toe.

Verwarm de melk in een kleine steelpan, neem van het vuur en los de gelatine er al roerend in op.

Schenk het melkmengsel bij de mascarpone-roomkaas en meng alles goed door elkaar. Doe het mengsel in een ondiepe schaal en zet een nacht in de koelkast.

Maal de biscuits in een keukenmachine tot fijne kruimels en meng de citroenrasp erdoor.

Doe de mascarpone mix in een borrel glaasje en schep de kruimels erop.

