

Zuppa Inghlese met limoncello



Benodigheden:

- ❖ 600ml water
- ❖ 300g basterd suiker
- ❖ 50g citroengras
- ❖ 300g framboos
- ❖ 16 plakes cake
- ❖ 3-4 el limoncello
- ❖ 600ml slagroom
- ❖ 8 egg eigelen
- ❖ 500ml slagroom

Bereidingswijze:

Meng 300 gram suiker met water en breng aan de kook en kook voor 5 minuten. Neem de pan van het vuur en leg het citroen gras in de pan en laat een hal uur trekken. Zeef het suikerwater en neem 150/200ml water en vermeng deze met de framboos, en kook tot de framboos gaar is, gooi er een scheutje fraise de bois door. Laat het geheel afkoelen en drenk de cake in de ingekookte frambozensap en rangschik ze onder in de glazen bowl. Bedruip ze met de limoncello. Ondertussen maak je de custard door de 600 ml room te verwarmen met de overgebleven suikerstroop met lemon grass tot het bijna kookt, dan laat je dit een half uur trekken, vervolgens roer je er de eigelen door met de rest van de suiker. Roer goed door en laat tot de kook komen. Gooi over de gedrenkte cake plakken en laat afkoelen. Sla de slagroom medium dik en schep over de custard. Serveer met wat framboos.

