

# CITROENMOELLEUX

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Citroenen – liefst onbespoten
3	st	Eieren
70	gr	Boter
150	gr	Suiker
30	gr	Bloem
2,5	dl	Melk

Bereidingstijd: 30 + 25 minuten OVEN

## Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Rasp de schil van 4 gewassen citroenen en rasp de schil tot je 1 koffiekepel rasp hebt.

Pers dan citroen uit tot je 8 cl hebt.

(de rest kan je persen , in de ijsblikjesvorm doen en invriezen. Makkelijk voor de cocktail of sauzen)

Splits voorzichtig 3 eieren

Klop 70 gram boter (op kamertemperatuur) met 75 gram suiker. Alles goed mengen.

Blijf kloppen en voeg één voor één de eierdooiers toe en tot slot 30 gram bloem.

Klop nu, mzet een propere garde het eiwit stijf met de rest van de suiker.

Schep voorzichtig onder het andere mengsel.

Verdeel de citroenmousse over 4 ingeboterde ramequins (of tassen.....)

Zet die in een ovenschaal en vul met warm water tot de vormpjes half onder staan.

Schuif voorzichtig in de oven voor 25-30 minuten.

Haal uit de oven en laat minstens 10 minuten rusten en afkoelen.

Werk eventueel al met gekonfijte citroenschil.

(citroenschil in reepjes twee keer opkoken in gesuikerd water en klaar)

Smakelijk eten.

=====