



Ingrediënten (4 personen)

- 2 eieren
- 40 gram fijne kristalsuiker
- 100 ml slagroom
- 50 ml limoncello (slijter)
- 1 citroen of limoen
- 4 gram gelatine
- 1 eetlepel poedersuiker
- 20 gram pistaches nootjes (ongezouten)

Bereiden

Splits de eieren. Rasp de schil van de citroen en pers de vrucht nadien uit. Klop de eidooiers met de kristalsuiker en de geraspte citroenschil tot een dikke witte massa. Laat de gelatine 5 minuten weken in koud water. Verwarm het citroensap. Knijp de gelatine uit en los 'm op in het warme citroensap. Laat wat afkoelen en roer door het eiermengsel. Klop de eiwitten stijf. Klop in een andere kom de room stijf met de poedersuiker. Meng de limoncello door het eicitroenmengsel. Spatel daarna eerst de slagroom en vervolgens het eiwitschuim door de massa. Verdeel over 4 glazen en zet 2 uur in de koelkast. Hak de pistachenootjes fijn. Werk de glaasjes af met de pistaches.

Bron: Libelle België