

Ingrediënten (4 schaaltes of glazen)

- 200 ml melk
- 100 ml Limoncello
- 60 g suiker
- 30 g maizena
- 250 ml koude slagroom
- rasp van ½–1 citroen
- schijfjes citroen & **lange vingers** voor de afwerking (optioneel)

Bereiding

- Meng melk, Limoncello, suiker en maizena in een pannetje.
- Verwarm op middellaag vuur en blijf roeren tot de crème mooi dik wordt. Laat volledig afkoelen.
- Klop de koude slagroom stijf
- Spatel de afgekoelde Limoncello crème en citroenrasp voorzichtig door de slagroom.
- Verdeel over 4 glazen en zet koud tot het serveren.
- Werk eventueel af met een schijfje citroen en een lange vinger.

Lekker lekker lekker !!!

Bron: Instagram