inköpslistan.se

Av: Joakim

8 port

Efterrätt

CITRONMOUSSE MED LEMONCURD, PASSIONSFRUKT OCH

Ingredienser

Citronmousse

2 tsk gelatinpulver
4 st ägg
1,5 dl strösocker
1/2 krm flingsalt
1,5 dl lemoncurd
2 st citron
2,5 dl vispgrädde

Topping

100 g havreflarn
4 st passionsfrukt

Gör så här

1. Riv skal och saft från 2 citroner

2. Citronmousse: Blötlägg gelatinbladen (4 st) i en skål med vatten eller blanda gelatinpulvret med 2 msk vatten och låt svälla 5 min.

3. Separera äggulor och äggvitor och lägg i varsin skål.

4. Vispa samman äggulor med hälften av sockret vitt och pösigt. Tillsätt salt och lemoncurd och vispa samman snabbt till en slät konsistens.

5. Vispa äggvitorna med resten av sockret till en maräng.

6. Ta upp gelatinbladen ur vattnet och lägg dem i en kastrull tillsammans med 1 msk vatten. Eller blanda det svällda gelatinpulvret med 1 msk vatten i kastrullen. Låt smälta på svag värme. Tillsätt citronskal och citronsaft och vänd sedan ner försiktigt i ägg-och lemoncurdsmeten. Blanda väl och låt svalna.

7. Vispa grädden och vänd försiktigt ner i den svala citronkrämen. Avsluta med att vända ner marängen till en fluffig mousse.

8. Fördela moussen i portionsglas och låt stå i kylen i minst 4 tim men gärna över natten.

9. Topping: Toppa moussen med passionsfrukt och krossade havreflarn.