

BleierenRoom Tiramisu



INGREDIENTEN

6 personen:

- **Bleieren Lemon Curd**
200gram
- **2 eieren M/L**
- **Witte chocolade**
150gram
- **Slagroom 75ml**
- **Brownies**
- **Munt voor garnering**
- **Snuffje cacao poeder**

BENODIGDHEDEN:

- 6 glazen
- Een zeefje
- Grote mengkom
- Garde en spatel
- Mixer
- 2 pannen

BEREIDING:

Smelt de chocolade au bain marie met de slagroom. Roer goed door elkaar en laat minimaal 10 minuten afkoelen.

Scheid de eieren en klop het eiwit stijf met een mixer.

(De dooiers gebruik je niet in dit recept. Deze kun je met een beetje suiker in vriezen voor later gebruik. Bijvoorbeeld om een keer crème brûlée te maken.)

Roer de Bleieren Lemon Curd door het witte chocolademengsel. Roer vervolgens 1/3e deel van het eiwitschuim voorzichtig door het mengsel. Spatel als het helemaal gemengd is luchtig en kort de rest van het eiwitschuim erdoor.

Schenk de mousse in glazen en bewaar tot gebruik in de koelkast.

Laat het minimaal 2-3 uur in de koelkast opstijven.

Server met brownies, een takje munt en een snuffje cacao.

Let op! Dit recept bevat rauwe eieren.

Biologische pluimveehouderij
De Lankerenhof