

### Recept Citroen Creme (barbecue 2013):

Zoals beloofd, hier het recept van de citroen creme, waar iedereen zo enthousiast over was op de barbecue.



*citroen creme*

### Benodigheden:

- 1 blik gecondenseerde melk (+/- halve liter)
- 1 pak volle koffiemelk +/- halve liter (dit moet volle melk zijn, anders wordt de creme niet dik genoeg).
- 2 pakken theebiscuitjes (rechthoekig, die zijn makkelijker tegen elkaar aan te leggen).
- +/- 5 citroenen.
- vers fruit als garnering.



*citroen creme*

### Werkwijze:

Zet de koffiemelk 1 dag voor de bereiding in de koelkast, de koffiemelk moet ijskoud zijn!

Neem een grote mengkom, let op! Tijdens het kloppen wordt de koffiemelk twee keer zijn volume.

Pers de citroenen (+/- 250 ml).

Klop de koffiemelk zeer schuimig, zodat het wat cremig wordt.

Klop er voorzichtig de gecondenseerde melk door.

Klop tenslotte het citroensap erdoor (de creme wordt nu klink dik).

Neem een grote rechthoekige ovenschaal en begin direct met lagen opbouwen in de schaal, beginnend met een laagje creme, dan een laagje theebiscuitje, dan weer een laagje creme, laagje theebiscuitjes en eindig met een wat dikkere laag creme.

Deze laag kun je met een vork leuk versieren door er voorzichtig golfjes in te tekenen.

Zet de schaal 1 dag in de koelkast zodat alles goed kan intrekken.

Garneer het dessert pas op het moment af i.v.m. het uitlopen van fruitsappen.

Als het fruit te nat is, dep het dan eerst droog met keukenpapier.

Dit dessert is altijd een echte afsluiter van een maaltijd of b.b.q!

Eet smakelijk!

Esther Tur (tuin 81)