



DESSERT

## Heerlijke citroentoetjes

0,50 € per persoon



Bovenaan licht, onderaan romig. ... Wedden dat deze verfrissende citroentoetjes op zijn voor je de kans kreeg om ze te beschrijven?

Bereidingstijd: 15 min

Kooktijd: 25 min

### INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN :

- 3 à 4 citroenen « 365 »
- 60 g zachte boter « 365 »
- 150 g griessuiker « 365 »
- 3 eieren « 365 » op kamertemperatuur
- 25 cl melk « 365 »
- 10 cl verse room « 365 »
- 30 g zelfrijzende bloem « 365 »
- een snuifje zout

## BEREIDING:

- Verwarm de oven voor op th. 6 – 180°C.
- Rasp de schil van 2 citroenen fijn en pers deze 2 vruchten uit. Pers nog 1 of 2 citroenen uit, je hebt 10 cl sap nodig.
- Meng de zachte boter met de suiker en de eierdooiers (bewaar de eiwitten) met behulp van de garde. Doe er de room en de bloem bij, roer opnieuw, voeg dan de melk toe, de fijngeraspte schil en het citroensap.
- Klop de eiwitten heel stijf met een snuifje zout, spatel ze voorzichtig door de citroenroom.
- Verdeel de bereiding over 6 kleine soufflékommetjes. Zet ze in een grote ovenschaal en vul de schaal met warm water tot op  $\frac{3}{4}$  hoogte van de kommetjes.
- Laat gedurende 25 min in de oven bakken.
- Serveer lauw of op kamertemperatuur.

*Tip: Gebruik altijd eieren op kamertemperatuur voor het maken van gebak en zeker ook voor het stijfkloppen van eiwitten*