

CITROENBAVAROIS

Benodigdheden 8 pers.

100 gr citroensap
2 blaadjes gelatine
200 gr witte chocolade
300 gr platte kaas
200 gr room

Werkwijze

Week de gelatine gedurende 10 minuten in koud water
Verwarm het citroensap met de gelatine tot die smelt
Voeg het citroensap bij de platte kaas
Klop de room half op (lobbig) en schep onder het mengsel
Smelt de witte chocolade en voeg bij de rest.
Nog eens goed doormengen.
Verdeel in glaasjes en laat opstijven