

# Limoendessert



## Ingredienten

### Voor de cheesecake:

- 950 g Verse roomkaas (sandwich delight)
- 175 g room (verse)
- 5 st eidooiers
- 3 st eieren
- 47 g bloem
- 175 g Water
- 245 g Suiker

:

### de limoengelei:

- 880 g limoenpuree
- 480 g suikersiroop
- 16 g citras
- 12 g agar agar

:

### het tuilledecor:

- 150 g eiwitten
- 25 g Poedersuiker
- 80 g suiker (xt fijn)
- 110 g bloem
- 30 g roompoeier
- 120 g gesmolten boter

- 2 dr kleurstof groen

:

#### **de crumble:**

- 2 el witte chocolade gehakt
- 2 el macadamianoten gehakt
- 2 el limoencress fijngehakt
- 1 tl citroenschil (geraspt)

:

## **Bereiding**

#### Voor de crumble:

gehakte witte chocolade  
gehakte macadamianoten  
fijngesneden limoencress  
rasp van verse limoen

#### Apparatuur:

keukenmachine

#### **Bereiding**

#### Cheesecake:

Meng alles in de keukenmachine en giet in siliconen mallen (of ballonnen).

Stoom op 82°C gedurende 20 minuten (dek de mallen af zodat er geen vocht in kan komen).

Laat afkoelen en vries in.

#### Limoengelei:

Meng alles met een garde.

Breng aan de kook en laat 2 minuten koken. Laat afkoelen tot 'licht hangend'.

Steek de bevroren cheesecake op satéprikker en dompel twee keer onder in de gelei.

Laat in de koeling ontdooien voor gebruik.

#### Groen tuilledecor:

Meng het eiwit met de poedersuiker en de fijne suiker in de keukenmachine.

Zodra de ingrediënten gemengd zijn, de bloem en het roempoeder toevoegen.

Voeg al draaiend de boter en kleurstof toe. Koel het beslag vervolgens.

Spuut met een spuitzak dunne banen op een bakmat en bak af in 7 minuten op 180°C.

Vorm direct als ze uit de oven komen.

#### Crumble:

Maak een crumble van alle ingrediënten.

Plaats de cheesecake op de crumble en garneer met de krokante tuille.

Bron: <http://www.foodxperience.com/recept/limoendessert>