*Fris en luchtig toetje van citroenmousse met een vleugje limoncello en bastogne koekjes op de bodem*

Ingrediënten

3 stuks

* 2 eieren

* 1 citroen

* 50 gr suiker + 1 eetlepel

* 2 blaadjes gelatine

* 125 ml slagroom

* 60 ml limoncello

* 6 bastogne koekjes

* Garneren: citroenrasp, munt, framboos, pistache

* Bereiding

* Splits de eieren. Rasp de citroen en pers de citroen uit. Week de gelatine in koud water.

* Klop de eidooiers met 50 gr suiker en citroenschil 3 minuutjes door elkaar tot het schuimig begint te worden.

* Verwarm het citroensap. Knijp de gelatine uit en voeg toe aan het warme citroensap. Laat oplossen en het mengsel een paar minuten afkoelen. Mix het daarna kort door de gemixte eierdooiers samen met de limoncello.

* Klop de eiwitten stijf met 1 eetlepel suiker met een schone en vetvrije mixer en kom. Mix daarna in een andere kom de slagroom stijf. Spatel eerst de slagroom door het citroen-limoncello mengsel en als laatste de opgeklopte eiwitten.

* Kruimel de koekjes en verdeel over 3 glaasjes of 4 kleinere glaasjes. Schep de limoncello mousse er op en laat 2 uur in de koelkast opstijven. Garneer het toetje met bijvoorbeeld frambozen, pistache, munt en/of citroenrasp.

