

Ingrediënten voor 6 personen

Recept van de glutenvrije sloffenbodem is hier elders te vinden op mijn pagina . voor de Lemon Curd: 110 gr ongezouten boter 3 eieren 225 gr suiker 3 citroenen voor de Meringue: 2 eiwitten 70 gr kristalsuiker

Tijd: > 1 uur
Keuken: Europees
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

glutenvrije slof met lemon curd en meringue

Het recept van de sloffenbodem staat hier al ergens te lezen. We gaan nu voor de topping, de erg lekkere topping

Hulpmiddelen

vetvrije kom mixer crème brulee brander

Bereidingswijze

Lemon Curd: - rasp de citroenen - pers het sap uit de citroenen - verwarm de boter tot die net gesmolten is - mix de eieren, suiker, citroensap en citroenrasp - voeg deze vloeistof toe, beetje bij beetje, aan de boter - verwarm het geheel 5 minuten in de magnetron en roer het elke minuut om met een vork - bewaar de Lemon Curd in een af te sluiten glazen pot in de koelkast (na gebruik op de kop in de koelkast bewaren. Meringue: - klop de eiwitten stijf met de mixer in een vetvrije kom - voeg beetje bij beetje de suiker toe Verdeel een laagje lemon curd over de sloffenbodem. verdeel daar het eiwitmengsel over en brand het met een crème brulee brander mooi goudbruin. omdat wij hem hebben gebakken voor de paasdagen hebben we er eitjes van chocolade over verdeeld.