

# Mascarpone al Limoncello

## Benodigheden:

- ❖ 250 gr mascarpone
- ❖ 1 Pakje monchou stevige roomkaas
- ❖ 100 gr lemon curd
- ❖ 1 borrelglasje limoncello
- ❖ 80 ml karnemelk
- ❖ 100 gram Cantucini
- ❖ Fijn geraspte schil van halve citroen



## Bereidingswijze:

- ❖ Meng in een kom de mascarpone en roomkaas en voeg dan de lemon curd toe.
- ❖ Verwarm de melk in een kleine steelpan, neem van het vuur en los de gelatine er al roerend in op.
- ❖ Schenk het melkmengsel bij de mascarpone-roomkaas en meng alles goed door elkaar. Doe het mengsel in een ondiepe schaal en zet een nacht in de koelkast.
- ❖ Maal de biscuits in een keukenmachine tot fijne kruimels en meng de citroenrasp erdoor.
- ❖ Doe de mascarpone mix in een borrel glaasje en schep de kruimels erop.

