



 Bereiden in:

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 240 ml water
- 250 g fijne kristalsuiker
- 6 citroenen
- 2 middelgrote eieren
- 300 ml champagne, mousserende wijn VanOnzeBoer Sparkel of Parel

## Voedingswaarde

-

## Bereiding

Breng in een steelpan 200 ml water met 100 g suiker aan de kook. Kook 2 min. door en laat in 40 min. helemaal afkoelen. Pers de citroenen uit. Meng de afgekoelde suikersiroop met 225 ml citroensap. Draai het mengsel in de ijsmachine in 25 min. tot sorbetijs.

2

Maak ondertussen zachte Italiaanse meringue (eiwitschuim). Breng in een steelpan 130 g suiker met de rest van het water aan de kook. Zet de suikerthermometer in de pan en laat zachtjes koken op middelhoog vuur. Zet het vuur lager als de siroop te hard kookt. Splits ondertussen de eieren, de dooiers worden niet gebruikt. Doe de eiwitten met een snufje zout in de kom van een staande mixer of handmixer (dit kan eventueel ook in de keukenmachine). Begin met het opkloppen van de eiwitten als de suikersiroop een temperatuur van 113 °C heeft, dit is na ongeveer 5 min. Voeg terwijl je blijft kloppen geleidelijk de rest van de suiker toe aan het eiwit.

3

Haal de suikersiroop van het vuur als hij 118°C is. Giet hem al kloppend in een klein straaltje bij het eiwit. Klop op maximaal vermogen 4 min. tot de meringue lauw is. Schep de meringue en de champagne door het citroensorbetijs. Schenk het mengsel in de flu?tes.

Bereidingstip Heb je geen ijsmachine? Je kunt ook kant-en-klaar citroensorbetijs gebruiken.

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)