

# Citruscrumble met crème van citroen



## Ingredienten

**Voor 6 personen:**

**Voor de gekonfijte citroen:**

- 4 citroen
- 250 gram Water
- 500 gram rietsuiker

**Voor het kruidenboeket:**

- 1 fijngesnipperde munt
- 2 fijngehakte stengels citroengras
- 1 citroensap
- 1 limoensap
- 20 gram rum

**Voor de crme:**

- 175 gram citroensap
- 200 gram Suiker
- 275 gram eieren
- 8 gram puddingpoeder
- 5 gram gelatine
- 100 gram boter

**voor de crumble:**

- 90 gram bloem
- 100 gram boter
- 100 gram Suiker

- 90 gram amandelpoeder
- 60 gram fijngemalen ijshorentjes
- 1 Zout
- 2 tl zeste van citroen
- 2 tl zeste van appelsien

#### **Voor de meringue:**

- 200 gram Suiker
- 35 gram Water
- 140 gram eiwit
- 80 gram kristalsuiker
- 1 gesnipperde munt

## **Bereiding**

#### Maak de gekonfijte citroen:

Breng de suiker en het water aan de kook. Voeg er citroengras, de geraspte limoenschilletjes, de limoenparten en de munt aan toe. Giet er de rum bij en roer goed door. Doe er de citroenpartjes bij en neem de pan van het vuur. Laat afkoelen, dek de pan af met plasticfolie en zet vervolgens in de koelkast. Laat de citroen 24 uur konfijten.

Giet dit mengsel vervolgens door een zeef. Hou de citroenen en de siroop apart voor de afwerking.

#### Maak de citroencrème:

Breng citroensap en suiker aan de kook. Klop in een aparte kom de eieren en et roompoeder op stevig op. Voeg 1/3e van de warme vloeistof aan het eimengsel toe onder voortdurend roeren. Giet deze massa terug in de pan. Zet de pan terug op het vuur en laat de crème, onder voortdurend roeren, opwarmen tot 85 °C.

Neem de pan van het vuur en roer er de uitgeknepen gelatine door. Spatel deze crème in een plat recipiënt en laat afkoelen in de koelkast tot 35 - 37 °C. Mix er met een handmixer de zachte boter in stukjes door tot alle boter is opgelost. Lepel de crème in een spuitzak en bewaar in de koelkast.

#### Maak de citruscrumble:

Meng alle ingrediënten in de keukenmachine en verdeel het deeg in rotsjes over een bakplaat. Rasp er wat zeste van citroen en sinaasappel over en bak 15 minuten in de oven op 150°C. Laat de crumble afkoelen en uitharden.

#### Maak de meringue:

Kook het suikerwater op tot 118°C. Klop het eiwit met de suiker op in de keukenmachine en breng voor het dressereren over in een spuitzak.

#### Werk af:

Verdeel per bord 4 stukjes crumble en gekonfijte citroenpartjes, spuit er de crème en meringue in dotjes tussen. Werk af met reepjes munt en citroen en kleur met een brandertje.