



## CITROEN SEMIFREDDO MET LEMON CURD EN CITROEN MARMELADE SIROOP

### *Ingrediënten semifreddo:*

3 eetlepels (1/3 potje) Citroen Marmelade  
 325 gram ( 1 potje) Lemon Curd  
 250 gram mascarpone  
 250 gram Mon Chou  
 1 pakje lange vingers  
 1 dl limoncello  
 1 eetlepel citroenmarmelade

### *Ingrediënten citroenmarmelade siroop:*

3 eetlepels (1/3 potje citroenmarmelade)  
 3 eetlepels witte wijn

### *Bereiding:*

Klop de roomkaas samen met de Lemon Curd los en doe dit ook met de mascarpone en de 3 eetlepels Citroen Marmelade. Vermeng deze nu samen. Verwarm de eetlepel Citroen Marmelade met de limoncello zodat de marmelade hierin is opgelost. Bekleed een cakevorm met bakpapier en zorg ervoor dat de zijkanten hierbij nog elk een ruime overstek hebben. Schep met een lepel een laagje van 2 cm van het citroen-mascarpone mengsel erin. Leg hierop de in de limoncello gedoopte lange vingers en herhaal dit tot het cakeblik gevuld is. Het liefst met als bovenste laag ook het mascarpone mengsel. Vouw het bakpapier aan de bovenzijde dicht en zet de vorm voor tenminste 4 uur in de vriezer. Smelt voor de Citroen Marmelade siroop de marmelade in een pannetje en voeg de witte wijn toe. Laat de siroop vervolgens afkoelen tot op kamertemperatuur. Haal de semifreddo een kwartier voor het snijden uit de vriezer en snij een mooie dikke plak en leg deze in een diep bord. Schep er wat van de citroenmarmeladesiroop over en serveer direct. Dit recept is op een warme zomerse dag heerlijk met wat vers rood zomerfruit als bessen, frambozen en bramen uit de moestuin.

