
Gewichtsconsulente Sonja Bakker

22. Mandarijncrème om je vingers bij af te likken

Aantal personen: 4

- 10 mandarijntjes
- 1 citroen
- 1 sinaasappel
- 3 eieren
- 100 gram zoetstof
- 1 eetlepel maïzena
- 1 dl witte wijn
- zakje vanillesuiker

Pers 8 mandarijntjes uit evenals de citroen en sinaasappel. Splits de eieren en roer de dooiers met de zoetstof schuimend. Klop de eiwitten stijf.

Voeg de maïzena, witte wijn, vanillesuiker en het vruchtsap toe. Laat dit op een heel laag vuur, al roerend, aan de kook komen. Voeg dan, al omscheppend, het geklopte eiwit aan de hete vla toe. Doe de crème in een schaal en laat deze koud worden. Pel de laatste 2 mandarijntjes en verdeel ze in partjes. Garneer hiermee de mandarijncrème.

Heerlijk als dessert bij een speciale gelegenheid!

Bevat per portie: 160 kcal.

