

## Verrines met lemon curd en mascarpone

### Ingrediënten

- 3 eieren
- 100 gram suiker + 30 gram suiker + 1 eetlepel suiker
- 1 citroen
- 80 gram boter + 25 gram boter
- 1 theelepel Maizena
- 150 gram mascarpone
- een halve eetlepel vloeibare vanille
- 25 gram bloem
- 25 gram amandelpoeder

### Werkwijze

1. Klop de eieren met 100 gram suiker totdat de massa wit wordt.
2. Haal de schil van de citroen af (citroensnippers), voeg deze toe aan de massa met de citroensap.
3. Verwarm de massa au bain marie en voeg 80 gram boter in stukjes gesneden toe. Roer totdat de massa dikker wordt. Laat afkoelen en zet koud weg.
4. Meng de mascarpone met 30 gram suiker en de vanille.
5. Doe op de bodem van vier glaasje een kwart van de lemon curd en vervolgens een kwart van het mascarponemengsel.
6. Meng de rest van de boter, de suiker, het meel en de amandelpoeder tot een kruimelige massa. Zet dit 30 minuten koud weg.

7. Verwarm de oven voor op 180 graden. Rol het deegje uit tot een plak; leg dit op een met bakpapier bekleedde plaat.
8. Zet de bakplaat gedurende 10 minuten in de oven.
9. Verkruimel de crumble over de vier toetjes. Serveer direct. Ook lekker met een derde laagje: sabayon.