

Zitronen-Mousse

Zutaten: (6 Portionen)

4 Blatt weiße Gelatine
150 ml Wasser
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
5 Esslöffel Zucker
150 ml Zitronensaft

1 Becher Sahne (200 g)
2 Eiweiß
1 Prise Salz
2 Esslöffel Zucker

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Wasser, abgeriebene Zitronenschale und Zucker erhitzen.

Topf von der Kochplatte nehmen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen.

Zitronensaft durch ein Sieb dazu gießen.

Alles in eine Schüssel geben und gut 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis die Masse nur am Rand leicht fest ist, dann glattrühren.

Sahne steif schlagen und sofort daruntermischen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen.

Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, dann auch unter die Masse mischen.

Die Mousse in Portionsgläser füllen, 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, oder in einer Schüssel 4-5 Stunden fest werden lassen,

dann mit 2 Löffeln oder einem Eiskugelformer Portionen abstechen und auf Tellern verteilen.

Mit Fruchtsauce oder Beeren servieren.

Ich wandle mir diese Mousse meist etwas ab, indem ich Orangenschale oder /und Orangensaft verwende.

Guten Appetit