

## Zitronen - Mousse 3

Zutaten für: 1 Rezept

10	Stücke	Zitronen
4		Esl. Wasser
8	Blätter	Gelatine
8	Stücke	Eiweiss
350	Gramm	Zucker
600	ml	Sahne geschlagen

### Anleitung:

Die Zitronen auspressen, mit Wasser und 2/3 Zucker vermischen, eventuell leicht anwärmen. Die aufgelöste Gelatine zugeben und abkühlen. Die Eiweiss mit dem Rest Zucker zu Eischnee aufschlagen und die Zitronenflüssigkeit zum Eiweiss einrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne zugeben und kalt stellen.