

Zitronen - Mousse 4

Zutaten für: 1 Rezept

8	Stücke	Eigelb
8	Stücke	Eier
16	Stücke	Zitronen Saft
3	Stücke	Ungespritzte Zitronen
		Abgerieben
550	Gramm	Zucker
12	Blätter	Gelatine
3	Ltr.	Sahne geschlagen

Anleitung:

Achtung : Grosse Menge !

Eier, Eigelb, Zucker, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale vermischen und leicht in einem Rührmaschinenaufschlagkessel anwärmen. In der Rührmaschine Cremig aufschlagen, die eingeweichte Gelatine vom Wasser ausdrücken und in einem Topf auflösen. Wenn die Gelatine aufgelöst ist, dann langsam unter rühren zur Zitroneneiocreame hinzugeben. Die abgekühlte Creme mit einem Schneebesen und der Sahne vermischen. In Glasschüsseln oder Glasschalen füllen und kühl stellen. Eventuell mit Glarsichtfolie abdecken.