

Zitronen - Mousse 5

Zutaten für: 1 Rezept

5	Stücke	Zitronen Saft
2		Esl. Wasser
175	Gramm	Zucker
4	Blätter	Gelatine
200	ml	Sahne geschlagen

Anleitung:

Zitronensaft, Wasser, $\frac{2}{3}$ des Zuckers, und die eingeweichte und aufgelöste Gelatine vermischen, eventuel leicht erwärmen und wieder abkühlen. Eiweiss mit $\frac{1}{3}$ des Zuckers zu Eischnee schlagen und die Zitronenlösung langsam zugeben. Die geschlagene Sahne unterheben und kühl stellen.

Garnitur : Rosette von dunklem Mous und Zitronenscheibe mit Zucker karamelisiert.