

Zitronen - Mousse 6

Zutaten für: 6 Portionen

120	Gramm	Eigelb (6 Stück) mit
135	Gramm	Zucker und
100	ml	Zitronensaft frisch und
3	Stücke	Unbehandelt Zitronenschale abgerieben, Warm und kalt schlagen
6	Gramm	Gelatinenpulver auflösen Und zugeben, dann
300	Gramm	Geschlagene Sahne Unterrühren und
180	Gramm	Eiweiss (6 Stück) mit
135	Gramm	Zucker zu Eischnee schlagen Und zum Schluss zur Zitronenreme rühren.

Anleitung:

Siehe Zutatenaufstellung, wenn fertig die Mousse gut kühlen.

Garnitur : Zitronenmousse als Nocken auf Teller mit Erdbeerschaum anrichten.