Zitronenmousse

Zutaten für 14 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: <u>24.08.2022</u>

Creation: Peter Hösly

Zitronen-Zuckersaft

- 1,75 dl Zitronensaft (ca. 3.5 Zitronen)
- 3.5 EL Puderzucker

Mousse:

- 350 g Mascarpone
- 1,75 dl Zitronensaft (ca. 3.5 Zitronen)
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- Ca. 10 EL Puderzucker
- 7 dl Vollrahm, steif geschlagen

Zubereitung

• Zitronen-Zuckersaft:

Zitronensaft mit Puderzucker verru hren. In Gla ser verteilen.

Mousse:

Mascarpone mit dem Mixer cremig ru hren, Zitronensaft und -schale und Puderzucker beigeben, ru hren, bis die Masse cremig ist. Rahm darunterziehen. In Gla ser verteilen, garnieren und dann ku hl stellen.

Zitronenscheiben oder -zesten, zum Garnieren

2/3

3/3