

Zitronenmousse

Zitronenmousse

Zutaten für 14 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [24.08.2022](#)

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 verrühren. In Gläser verteilen.

- Mousse:
Mascarpone mit dem Mixer cremig rühren, Zitronensaft und -schale und Puderzucker begeben, rühren, bis die Masse cremig ist. Rahm darunterziehen. In Gläser verteilen, garnieren und dann kühl stellen.

Zitronenscheiben oder -zesten, zum Garnieren

