



Mousse de limon

Zitronenmousse

• Zutaten:

150 Gramm	<i>Zucker</i>
4	<i>Eier</i>
1 Päckchen	<i>Vanillezucker</i>
1	<i>Zitrone unbehandelt</i>
1 bis 2	<i>Mandelmakronen</i>
1 Becher	<i>Sahne</i>
1 Prise	<i>Salz</i>

• Zubereitung:

1. die Eier trennen
2. die Zitronenschale abreiben
3. den Zitronensaft auspressen
4. die Eigelb, den Zucker und den Zitronensaft bei sehr geringer Hitze oder in einem Wasserbad aufschlagen
5. die Creme muss dick werden und darf nicht kochen
6. die abgeriebene Zitronenschale untermischen
7. das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen
8. sofort unter die Eigelbmasse schlagen
9. die in mittelgroße Stücke zerkleinerten Makronen in ein Portionsschälchen geben
10. die Creme darüber füllen
11. die Masse mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen
12. mit dem Vanillezucker die Sahne steif schlagen und dazu servieren

Als Variation kann man wie folgt vorgehen:

13. die Sahne steif schlagen und unter die fertige Creme heben
14. die Makronenstücke untermischen
15. in eine Metall-Schüssel geben und mindestens 4 Stunden einfrieren
16. ca. eine halbe Stunde vor dem Servieren herausnehmen
17. mit frischen Minzeblättern garnieren