



EISKALTE LIMETTENMOUSSE

Ein Rezept für 4 Personen

2 Eiweiss
80 g Zucker
das Abgeriebene von 2 Limes
Saft von 2 Limes
150 g Schlagrahm, steif
Limettenschnitzchen
und andere exotische Früchtchen

In einer weiten Schüssel Eiweiss und Zucker geben, alles übers Wasserbad stellen und mit einem Schwingbesen aufschwingen, bis die Masse warm wird. Die Schüssel über kaltes Wasser stellen und alles kalt schlagen. Das Abgeriebene zur Masse geben, den

Saft zuletzt unterziehen. Kühl stellen. Den Schlagrahm unter die kalte Eiweissmasse ziehen, alles in eine passende Form füllen und bei minus 25 Grad im Tiefkühler fest werden lassen.

SERVIERT WIRD:

Die Form für einen Augenblick in warmes Wasser stellen, dann auf eine passende Schüssel stürzen, mit Limettenschnitzen oder anderen exotischen Früchten garniert, mit Puderzucker überstreut, auftragen.

DIES IST EIN REZEPT VON VIKTOR IMFELD AUS DEM RESTAURANT «RIESBÄCHLI» IN ZÜRICH.