

Limetten-Mascarpone-Mousse

Zutaten

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Für 6-8 Personen

6-8 Schalen von je ca. 1,5 dl Inhalt

1 Spritzsack mit gezackter Tülle

Mascarpone-Mousse:

250 g Mascarpone

100 g Zucker

2 Limetten, abgeriebene Schale und 1 EL
Saft

2 dl Rahm, steif geschlagen

Garnitur:

50 g Zucker

1 EL Wasser

100 g Mandelsplitter

wenig Fleur de sel, nach Belieben



Zubereitung

1. Mousse: Mascarpone mit Zucker, Limettenschale und Saft glatt rühren. Rahm in zwei Portionen sorgfältig darunterziehen, in den Spritzsack füllen. Mousse in die Schalen spritzen, bis zum Servieren kühl stellen.
2. Garnitur: Zucker mit dem Wasser in einer Chromstahlpfanne caramelisieren. Mandelsplitter und Fleur de Sel daruntermischen, auf ein Backpapier geben, sofort verteilen, auskühlen lassen. Mousse vor dem Servieren garnieren.

Feine Schale: Zitrusfrüchte sollten unbehandelt sein, sowie gut gewaschen und trocken gerieben werden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 450 kcal, 7 g Eiweiss, 36 g Fett, 25 g Kohlenhydrate.