

ZITRONENMOUSSE



Rahm. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Kühl stellen: über Nacht

Für 4-6 Personen

75 g Zucker

35 g Butter

1/2 Zitrone, Saft

1 Ei

2 1/2 Gelatineblätter, in kaltem Wasser eingeweicht

150 g Jogurt nature

75 g Puderzucker

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale

1 1/2 Zitronen, Saft

4 dl Vollrahm, steif geschlagen

wenig Rohrzucker und abgeriebene Zitronenschale zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Zucker, Butter, Zitronensaft und Ei unter ständigem Rühren bis kurz vors Kochen bringen, vom Herd nehmen. Gut ausgedrückte Gelatine beifügen, unter ständigem Rühren auflösen. 10 Minuten auskühlen lassen.

2 Jogurt, Puderzucker, Zitronenschale und -saft darunterrühren. Kühl stellen, bis die Masse leicht ansulzt. Nochmals gut rühren, Rahm sorgfältig darunterziehen.

3 Mousse in Schälchen oder Gläser füllen. Über Nacht kühl stellen.

4 Mit Rohrzucker und Zitronenschale garnieren.