

Empfohlen durch

Landfrauenverband
Obwalden

swissmilk

Zitronenmousse schnell gemacht

Zutaten für 4 Portionen

4 Gläser von ca. 2 dl Inhalt

Zitronen-Zuckersaft:

0,5 dl Zitronensaft

1 EL Puderzucker

Mousse:

100 g Mascarpone

0,5 dl Zitronensaft

1 Zitrone, abgeriebene Schale

4 EL Puderzucker

2 dl Vollrahm, steif geschlagen

Zitronenscheiben oder -zesten,
zum Garnieren

Zubereitung:

1. Zitronen-Zuckersaft: Zitronensaft mit Puderzucker verrühren. In Gläser verteilen.
2. 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.

1 Zitrone ergibt je nach Grösse ca. 0,5 dl Saft. Einige Stunden vorher zubereiten und kühl stellen.

