

Cremige Zitronen-Mousse

Für ein raffiniertes Dessert braucht es gar nicht viele Zutaten. Das beweist das leckere Rezept für die cremige Zitronen-Mousse aus Korsika.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

8 Stk.	Eier
300 g	Zucker
0.5 TL	Salz
4 Stk.	Zitronen (den Saft und die Schale davon)
250 g	Schlagobers
1 TL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für eine cremige Zitronen-Mousse die Hälfte der Eier trennen. Das Eigelb mit den ganzen Eiern und 4/5 des Zuckers in einem Topf erwärmen. Salz, Zitronensaft und -schale unterrühren und alles einmal aufkochen lassen.
2. Unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten weiter köcheln lassen, bis die Masse eine puddingartige Konsistenz bekommt. Dann durch ein feines Sieb abseihen und bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
3. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Mousse-Masse heben. Schlagobers mit Vanille-Extrakt verrühren und ebenfalls untermengen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Die cremige Zitronen-Mousse mit einigen Blättern Minze garnieren.