Zitronenmousse

Zitronenmousse Rezept mit Joghurt und Schlagobers. Das delikate und erfrischende Dessert ist ein idealer Nachtisch an heißen Sommertagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h



Zutaten

150 ml	Zitronensaft (ca. 3-4 Zitronen)
100 g	Zucker
4 Blätter	Blattgelatine
500 g	Joghurt (3,5 % Fett)
250 g	Schlagobers (Sahne)
Nach Belieben	Himbeeren (zum Garnieren)
Nach Belieben	Zitronenabrieb (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die erfrischende **Zitronenmousse** den Saft der Zitronen auspressen. Die Schale einer Zitrone fein abreiben. Den Zitronensaft mit Zitronenabrieb in einem Kochtopf geben und kurz aufkochen lassen. Zucker hinzugeben, einrühren und den Topf von der Hitze nehmen. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweiche und ausdrücken. Zum warmen Zitronensaft geben und auflösen lassen. Danach kühl stellen.

2. Joghurt und Zitronensaft in eine Schüssel geben und verrühren. Das Schlagobers steif schlagen, unterheben und die Zitronenmousse für mindestens 3 Stunden kalt stellen. Die Mousse in einen Spritzbeutel füllen und in Dessert-Gläser spritzen. Nach Belieben mit etwas Zitronenabrieb und frischen Himbeeren dekorieren und kalt servieren.

Tipp

Himbeeren mit Zucker pürieren und die Zitronenmousse mit Himbeersauce servieren.