

Rezept

Mousse au citron - Zitronenmousse

Ein Rezept von Mousse au citron - Zitronenmousse, am 27.04.2024

Zutaten

3 saftige Bio-Zitronen
100 g Zucker
250 g Sahne

3 Eier (Größe M)
40 g Butter
Beeren zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronen heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben (nur das Gelbe, nicht das Weiße, das schmeckt bitter!). Die Zitronen auspressen.

2. Die Eier und den Zucker mit Zitronensaft und -schale in einer Edelstahl-Rührschüssel mit rundem Boden verrühren. Die Schüssel auf ein warmes Wasserbad setzen und die Eier-Zucker-Mischung mit dem Schneebesen kräftig verrühren, bis die Creme dick-schaumig ist. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen.

3. Die Butter in Stückchen unterrühren und die Creme gründlich weiterrühren. (So behält sie ihr Volumen.) Die Creme mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

4. Die Sahne steif schlagen. Die abgekühlte Zitronencreme aus dem Kühlschrank nehmen und kurz durchrühren. Die Sahne behutsam unter die Zitronencreme heben und die Mousse in eine Schale oder mehrere Portionsschälchen füllen. Im Kühlschrank mindestens 2 Std. kühlen, nach belieben mit ein paar Beeren garnieren, dann servieren.