



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Zitronenmousse

Rezept und Foto Miriam

Zutaten für 4 Personen 4 Gläser wie Foto

Zitronen-Zuckersaft:

0,5 dl Zitronensaft

3 EL Puderzucker

Mousse:

150 gr Mascarpone

0,5 dl Zitronensaft

1 Zitrone, abgeriebene Schale

4 EL Puderzucker

2 EL Limoncello

2dl Vollrahm, steif geschlagen



Garnieren:

Etwas Pistazien und Zitronenzesten

Zubereiten

Zitronen-Zuckersaft:

Zitronensaft gut mit Puderzucker verrühren. In Gläser verteilen ca 1 cm.

Mousse:

Mascarpone mit dem Mixer cremig rühren, Zitronensaft und Schale sowie Puderzucker beigeben und rühren, bis die Masse cremig ist, 2 EL Limoncello darunter rühren dann den Rahm darunterziehen. In Gläser verteilen, einige Stunden kühlstellen und mit Zitronenzesten und Pistazien garnieren.