

LimettenMousse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 Päckchen Gelatine, 4 Eigelb, 110 gr Zucker, 60 ml frischer Limettensaft, 0,5 Esslöffel ger. Limettenschale, 4 Eiweiß, 80 ml Sahne.

Die Zubereitung:

Gelatine in 3 Esslöffel warmen Wasser auflösen, Eigelbe verquirlen, den Zucker unterrühren und schaumig schlagen. Limettensaft und -schale hinzufügen und auf dem Wasserbad rund 10 Minuten rühren, bis die Masse leicht zu stocken beginnt. Vom Wasserbad nehmen, flüssige Gelatine einrühren und beiseite stellen. Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben, bis sie glatt ist und keine Streifen mehr zu sehen sind. In einzelne Gläser oder eine Schüssel füllen und im Kühlschrank für wenigstens 3 Stunden kühl stellen.

Guten Appetit!