



Luftiges Zitronenmousse

Zutaten für 6-8 Personen

3 Eier

100g Zucker

Schale von 1/2 Zitrone

Saft von 2 Zitronen

40-50ml Weisswein

1 Päckli Agar-Agar (pflanzliche Gelatine)

4 EL Wasser

250ml Vollrahm

Zubereitung

- *Die ganzen Eier mit dem Zucker 5 Minuten mit dem Handmixer schaumig-cremig rühren (Masse sehr hell)*
- *Zitronenschale abreiben, zusammen mit dem Zitronensaft und dem Weisswein der Masse hinzufügen und kurz verrühren*
- *Agar-Agar mit Schneebesen in die Creme einrühren -> in den Kühlschrank stellen bis es beginnt, steif zu werden*
- *den steif geschlagenen Vollrahm unterheben*
- *über Nacht kalt stellen*

-> Mousse mit zwei Löffel auf Teller portionieren oder in dekorative Gläser abfüllen und mit Zitronenmelisse und kleinen/feinen Zitronenschalenresten dekorieren