

Zitronenmousse

Für 4 Personen | **Vor- & Zubereitung:** 40 Min. | **Kühlstellen:** 2 Std.

Zutaten

1.5 dl	Zitronen, frisch gepresst
1	Zitrone, heiss ab gespült, abgeriebene Schale
100 g	Zucker
1.5 EL	Maisstärke
2 EL	Wasser
200 g	Jogurt, Nature
2.5 dl	Vollrahm, steif geschlagen

Zubereitung

Zitronensaft und abgeriebene Schale mit dem Zucker aufkochen. Maisstärke mit Wasser in einer Schüssel glattrühren und in den kochenden Zitronensaft einrühren. Weiterköcheln, bis die Masse leicht bindet. Masse durch ein Sieb streichen, zugedeckt auskühlen. Die gekühlte Masse aufschlagen, Jogurt und Schlagrahm untermischen, Mousse in die Schälchen füllen, 2 Stunden kühl stellen. Nach Belieben mit Früchten garnieren.

Folgt uns auf Instagram:



Bewertet uns auf Google:

