

Apfel-Zitronen-Mousse

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Apfel-Zitronen-Mousse:

250 g geschälte, in Spalten geschnittene Äpfel
60 g Zucker
Saft von 2 Zitronen
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
100 g Sauerrahm
1 Eiklar (Größe M)
20 g Zucker
½ würfelig geschnittener roter Apfel
Zitronensaft
250 g cremiges Joghurt

Zum Dekorieren:

Apfelspalten
Zitronenmelisseblätter

1 Apfel-Zitronen-Mousse:

Apfelspalten mit Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale zugedeckt weich dünsten. Die erkalteten, gedünsteten Äpfel mit dem Stabmixer fein zu Apfelmus pürieren und mit Sauerrahm verrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unterheben. Die würfelig geschnittenen Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und kurz unterrühren.

2 Die Mousse abwechselnd mit Joghurt in Gläser füllen.

3 Zum Dekorieren:

Die Mousse vor dem Servieren mit Apfelspalten und Zitronenmelisseblättern beliebig dekorieren.