

Zitronen-Mousse

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zitronenpaste:

80 ml Zitronensaft
60 g Zucker
40 g weiche Butter
20 ml Wasser
1 EL Speisestärke

Zitronen-Creme:

vorbereitete Zitronenpaste
250 g Joghurt
100 g Sauerrahm
60 g Zucker

Zum Dekorieren:

4 EL passierte Himbeermarmelade

1 Zitronenpaste:

Für die Paste Zitronensaft mit Zucker, Butter, Wasser und Stärke unter Rühren zu sämiger Konsistenz kochen.

2 Zitronen-Creme:

Für die Creme die erkaltete Zitronenpaste mit Joghurt, Sauerrahm und Zucker verrühren.

3 Zum Dekorieren:

Die Marmelade mit einem Kaffeelöffel dekorativ auf den Gläserinnenseiten auftragen. Die Mousse einfüllen und bis zum Servieren kalt stellen.