

Limettenmousse

Rezept für 4 -6 Personen

2	dl	Buttermilch
1	Stk	Limette, Saft
80	g	Zucker
2	dl	Vollrahm
2	Blatt	Gelatine



Zubereitung

Gelatineblätter im kalten Wasser einlegen.

Limette halbieren, den Saft ausdrücken. Den Rahm steif schlagen.

Die Buttermilch in einer Pfanne erwärmen. Den Zucker begeben und solange mit dem Schwingbesen rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Gelatineblätter ausdrücken und in der Buttermilch auflösen. Ebenfalls solange mit dem Schwingbesen rühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Pfanne vom Feuer nehmen. Den Limettensaft begeben und verrühren. Erkalten lassen.

Den Rahm vorsichtig unter die kalte Masse ziehen. In Förmchen oder Gläser abfüllen und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

1 Esslöffel Limettensaft in die Förmchen oder Gläser füllen, bevor das Limettenmousse eingefüllt wird. Dies verstärkt den erfrischenden Limettengeschmack.

Nährwert pro Portion

Kalorien	266
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiss	3 g
Fett	17