

Sie haben es sicher schon gemerkt, ich liebe Zitronen in allen Varianten! Denn Italien «ist das Land, wo die Zitronen blühen, im dunklen Laub die Goldorangen glühen, ein sanfter Wind vom blauen Himmel weht...». Ich finde, dieses Gefühl von Wärme und Licht spiegelt sich aufs Wunderbarste in zitronigen Gerichten, wie zum Beispiel meiner Zitronenmousse.

Spuma di limoni Zitronenmousse

Zutaten für 4–6 Personen

3 Eigelb und 80 g Zucker zusammen schaumig schlagen.

**Geriebene Schale von 2 Zitronen und
1 dl Zitronensaft** zur Eimasse geben.

2 EL Zitronensaft in kleiner Pfanne erwärmen.

**2 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser
eingelegt und etwas abgetropft** ebenfalls in die Pfanne geben, flüssig werden lassen und mit einem Schwingbesen gut verrühren und unter kräftigem Weiterrühren zur Eimasse geben.

200 g steif geschlagene Sahne Wenn die Masse am Rand leicht fest geworden ist, den Rahm sorgfältig darunterheben.

2 Eiweiss, steif geschlagen Je nach Geschmack ebenfalls unterheben, dann wird die Mousse noch leichter.

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



VERONICAS TIPP:

Das professionelle Abdrehen der Mousse mit einem grossen Löffel ist nicht einfach, und es bleibt immer recht viel übrig (was die Schleckmäuler in der Küche freut). Einfacher ist es, sie in trockene Chromstahlförmchen zu füllen, aus denen sich die Mousse mit einem Messer recht gut wieder auslösen lässt.

Zur Abwechslung probieren Sie die Mousse mal mit Orange und dekorieren mit Orangenfilets!