

ELMER Citro Mousse

ZUTATEN

- 1 Liter ELMER Citro
- 80 g feinstes Reismehl
- 160g Birnel oder Akazienhonig
- 3 Bio-Zitronen
- 4dl Schlagrahm
- 4 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG für 8 Personen

9dl ELMER Citro, die Zitrone und das Birnel zusammen mit dem Reismehl aufkochen.

Danach die Crème im Wasserbad kalt werden lassen. Die Gelatine in ca. 3dl kaltem Wasser für 10 Minuten einweichen lassen. Währenddessen den Rahm steif schlagen und kühl stellen.

Das Einweichwasser der Gelatine wegschütten, 1dl ELMER Citro dazu geben und kurz vor den Siedepunkt bringen. Danach die Gelatine auf «handwarm» abkühlen lassen. Die ELMER Citro Crème mit dem Schlagrahm mischen.

Zum Schluss die Gelatine ebenfalls unter die Crème mischen und in einer Schüssel anrichten. Das Mousse noch 3 Stunden im Kühlschrank kühl stellen, bevor es serviert wird.

