

## REZEPTIDEE

### Zitronenmousse mit LEICHT&CROSS-Bröseln



**Bildquelle: LEICHT&CROSS**

#### **Zutaten:**

Für das Zitronenmousse:

- 350 g Sahne
- 340 g Frischkäse
- 280 g Lemon Curd (selbst gemacht oder fertig gekauft)
- 35 g Zitronensaft
- 50 g Puderzucker
- 120 g LEICHT&CROSS (z.B. Weizen oder Roggen)40 g Zucker
- 60 g Butter
- Zitronenscheiben, Blaubeeren, Minze und Sprühsahne zur Dekoration

Für das Lemon Curd:

- 5 Eigelb
- 100 g Zucker
- Schale von 2 Zitronen
- 60 ml Zitronensaft
- 6 EL Butter
- 1 Prise Salz

## **REZEPTIDEE**

### **Zubereitung:**

Für das selbstgemachte Lemon Curd:

1. Wasser langsam in einem Topf erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel über dem Wasserbad mischen. Den Zitronenabrieb und -saft hinzugeben. Stetig rühren, bis die Masse nach und nach dicker wird. Vorsicht: Das Wasser darf nur langsam erhitzt werden und nicht kochen, da sonst das Ei stockt.
2. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Butter in kleinen Flöckchen dazugeben. Langsam unterrühren und die Lemon Curd abkühlen lassen. Bei Bedarf noch durch ein Sieb streichen.

Für das Zitronenmousse:

3. Zunächst die Sahne steif schlagen. Frischkäse, das abgekühlte Lemon Curd, Zitronensaft und Puderzucker in eine große Schüssel geben und alles miteinander vermischen. Die Sahne vorsichtig unterheben.
4. Die LEICHT&CROSS-Scheiben zerkleinern. Das geht am besten mit einer Küchenmaschine, aber zum Beispiel auch indem die Scheiben in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerkleinert werden.
5. Die LEICHT&CROSS-Brösel mit dem Zucker und der geschmolzenen Butter mischen. Die Mischung als Boden in den Dessertgläsern verteilen und etwas andrücken.
6. Das Zitronenmousse in die Gläser füllen und anschließend mindestens zwei Stunden kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit einer Zitronenscheibe, ein paar Blaubeeren, frischer Minze und nach Geschmack noch etwas Sprühsahne garnieren.