



DOLCE

Zitronen-Mascarpone-Mousse mit roten Pflaumen

Mousse di mascarpone al limone
con susine rosse

DESSERT FÜR 4 PERSONEN

8 Pflaumen

½ Zitrone

1 dl Wasser

30 g Zucker

Zitronenmelisse für die Garnitur

Mousse:

3 Zitronen

80 g Zucker

½ Beutel Agar-Agar (4 g)

1 Eiweiss

1,5 dl Vollrahm

100 g Mascarpone

1. Für die Mousse Zitronen auspressen. Es braucht 1,5 dl Saft. Wenn nötig mit Wasser auffüllen. Saft mit Zucker aufkochen. Agar-Agar dazurühren, 2 Minuten kochen lassen. Flüssigkeit kühl stellen, bis sie den Rand entlang fest zu werden beginnt.

2. Eiweiss und Rahm getrennt steif schlagen. Mascarpone mit der Zitronenmasse verrühren. Rahm und Eiweiss sorgfältig darunterheben. Mousse zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen.

3. Pflaumen halbieren und Steine entfernen. Zitrone in feine Scheiben schneiden. Mit Wasser und Zucker aufkochen. Pflaumen begeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten kochen. Im Saft abkühlen lassen. Mit Zitronenmousse anrichten und mit Melisse garnieren.

ZUBEREITUNG ca. 40 Minuten
+ ca. 3 Stunden fest werden lassen

Pro Person ca. 4 g Eiweiss, 25 g Fett,
48 g Kohlenhydrate, 1900 kJ/460 kcal