



Limoncello - Mousse

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



200 g	Mascarpone
200 g	Magerquark
80 ml	Limoncello
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Zitronenabrieb
1 EL	Zitronensaft
5 g	Vanillesaucen-Pulver (ohne Kochen)
200 g	Sahne

All diese Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer vermengen zunächst auf geringer Stufe, dann auf höherer Stufe weiterrühren, bis eine gleichmässige Mousse entsteht.

100 g	Cantuccini
20 ml	Limoncello

zerkleinern und in 4 Whisky-Gläser verteilen, dann über den Cantucci-Bröseln verteilen

Nun die Mousse in die Gläser füllen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zum Anrichten nach Belieben mit Cantuccini und Zitronenzeste garnieren.