

# Grapefruit- limonen- Mousse



## Zutaten:

1	<i>Limone</i>
2	<i>Grapefruit rose</i>
4	<i>Blatt Gelatine</i>
125 Gramm	<i>Quark</i>
2 Esslöffel	<i>Honig</i>
200 Gramm	<i>Sahne</i>
3	<i>Eiweiß</i>
12	<i>Pfefferminzblätter</i>



## Zubereitung:

1. für die Grapefruit- Limone - Mousse eine unbehandelte Limone verwenden.
2. sonst mit heißem Wasser abspülen und mit einem Küchentuch gut trocken reiben.
3. von der Limonenschale Juliennestreifen abschneiden en.
4. den Saft auspressen und in eine Schussel geben
5. den Saft von 1 Grapefruit zufügen.
6. Gelatine in kalten Wasser ca. 5 Minuten einweichen
7. Quark mit dem Limonen – Grapefruit – Saft vermischen
8. mit Honig Süßen.
9. Sahne Steif schlagen und unterrühren.
10. Gelatine ausdrücken und 4 Esslöffel warme Wasser lösen.
11. etwas Quarkmasse zufügen und Gut verrühren .
12. die Masse zum restlichen Quart zurückgeben und gut verrühren (dann klumpt die Gelatine nicht) .
13. die Masse für 10 Minuten in denn Kühlschrank geben.
14. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
15. die Mousse in kalten ausgespülte Formchen geben und für ca. 2 ½ in den Kühlschrank stellen
16. auf einen Teller stürzen
17. 2. Grapefruit filetieren und Karamellisieren
18. die Spalten zu dem Mousse auf den Teller legen
19. mit frischen Minzeblättern dekorieren