

## **Limonenmascarpone mousse auf Erdbeeren**

**1 Limone** mit dem Zestensneider Zesten abschneiden, diese beiseite stellen für die Garnitur, Saft auspressen und mit der untenstehenden Masse mischen

**250 g Mascarpone**  
**50 g Puderzucker**  
**1 dl Rahm**  
**1 Limone**

waschen, Schale fein abreiben, Saft auspressen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen  
einige Zeit kühl stellen

**250 g Erdbeeren**

fächerartig schneiden, auf 4 Teller verteilen

vom Mousse Nocken abstechen oder mit dem Glaceportionierer Kugeln abstechen auf die Erdbeeren setzen

mit Limonenzesten bestreuen

wer Lust hat

Limocello od. Zitronensirup wenig darüber träufeln

**Tipp:**

Beim Abreiben der Schale von Zitronen oder Lemonen ist zu beachten, dass man nur die äusserste gelbe oder grüne Schicht raffelt! Sobald man das Weisse mitraffelt wird es bitter.