

## Zitronenmousse

6 Personen

3 dl	Rahm	Rahm in einer „ <b>kalten</b> “ Schüssel (Schüssel vorher im Tiefgefrierer oder im Kühlschrank kaltstellen ) mit dem Schneebesen von Hand Steifschlagen und bis zum Gebrauch kaltstellen.
3 1.5 EL 3	Eigelb Zucker (ca. 30 gr.) Zitronen	Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder Handmixer weiss- und schaumig schlagen, das Abgeriebene der (ungespritzten) Zitronen sowie 6 Esslöffel Zitronensaft zufügen.
300 gr.	Rahmquark	Den Quark mit dem Schneebesen unter die Eier- Zucker- Masse führen, Rahm sorgfältig unterheben, die Mousse in schöne Gläser füllen und während mindestens 2 Stunden kaltstellen.