Mousse de limón

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Frambuesas y grosellas para decorar:
Queso Crema: 200 g
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Sacarle el *jugo* al **limón** y rallar su corteza
- Batir las dos partes en un bol con la yema de *huevo* y el azúcar hasta *blanquear* la yema.
- Añadir el queso *crema* y mezclar bien con la ayuda de unas varillas.
- Por otro lado, montar la clara a punto de nieve con ayuda de unas varillas
- Añadirle poco a poco la mezcla de la yema y *limón* poco a poco para que no se baje
- Reservar en la nevera hasta el momento de servir.
- Emplatar en una copa los frutos rojos y colocar por encima la **mousse** muy fría.
- Terminar con unas frambuesas/grosellas y una hojita de *menta*.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-limon-2