



# LEICHTES ZITRONEN MOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Flaumige Konsistenz



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS ZITRONENMOUSSE

**450 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**160 ml** Zitronensaft

**200 g** Butter

**120 g** Zucker

**3** Ei(er)

**4 g** Zitronenschale

### FÜR DIE PISTAZIENSTREUSEL

**25 g** QimiQ Sahne-Basis

**100 g** Butter

**45 g** Zucker

**160 g** Mehl

**100 g** Pistazien, gerieben

### FÜR DAS ZITRONENEIS

**150 g** QimiQ Classic

**380 g** Sauerrahm 15 % Fett

**130 ml** Zitronensaft

**140 g** Zucker

**4 g** Zitronenschale

**1 Msp.** Salz

**2 g** Vanilleschote(n)

**1.5** Blatt Gelatine à 3 g

**1 Bund** Zitronenthymian

### FÜR DEN ZITRONEN-BASILIKUM-SCHAUM

**300 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**300 ml** Kokosmilch

**160 g** Zitronensaft

**80 g** Zucker

**15** Basilikumblätter

## ZUBEREITUNG

1. Für das Zitronenmousse: Zitronensaft mit Butter und Zucker aufkochen lassen. Die verquirlten Eier dazugeben und die Masse zur Rose abziehen.
2. Kaltes QimiQ Whip dazugeben und langsam schmelzen lassen. Zum Schluss die Zitronenschale dazumischen und über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag mit einer Küchenmaschine aufschlagen.
3. Für die Pistazienstreusel: Butter mit Zucker schaumig rühren, Mehl, QimiQ Saucenbasis und Pistazien dazugeben und kurz mischen.
4. Die Masse zwischen den Händen auf ein Blech mit Backpapier verreiben und verteilen. Die Streusel im Umluftofen bei 160 °C ca. 12-15 Minuten backen.
5. Für das Zitroneneis: Alle Zutaten mit einem Stabmixer gut mixen, in einen Pacojet Becher einfüllen und über Nacht tiefkühlen.
6. Für den Zitronen-Basilikum-Schaum: Kokosmilch zur Hälfte einkochen. In einen Mixbecher geben und mit den restlichen Zutaten gut mixen und passieren. In eine iSi Flasche füllen und mit einer Patrone aufschäumen. Gut durchkühlen lassen.