



## JERNEJ KITCHEN

# LIMONIN MOUSSE

*Limonin mousse je sveža, rahla in bogata sladica, odlična za vse dni v letu. Preprost recept, ustvarjen za ljubitelje citrusov.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
HLAJENJE:	4	URE
ČAS SKUPAJ:	255	MINUT

### LIMONIN MOUSSE

4 listi želatine (6g)

100 g sladkorja

4 bio limone, lupinica

120 ml sveže iztisnjenega limoninega soka

1 žlica Limoncello likerja (poljubno)

1/2 žličke vanilijeve esence (poljubno)

120 g Amaretti piškotov / ali bebe piškotov

280 g grškega jogurta Zelene Doline

450 g sladke smetane Zelene Doline

30 g sladkorja (za stepanje smetane)

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

skodelica

kozica

štiri servirne skodelice

metlica

večja skleda

kuhinjska lopatica

### LIMONIN SIRUP

V skodelico s hladno vodo namočimo želatino. Pripravimo limonin sirup. V kozico damo sladkor, nastrgano lupinico štirih limon, limonin sok, Limoncello liker in vanilijo. Postavimo na zmeren ogenj, zavremo in kuhamo 3 - 4 minute. Odstavimo z ognja.

### PIŠKOTI IN LIMONINA KREMA

Pripravimo štiri servirne skodelice. Na dno vsake skodelice damo Amaretti piškote. Čez piškote prelijemo 1 žlico limoninega sirupa in postavimo na stran, da se piškoti rahlo napojijo. V preostali sirup damo odcejano želatino in dobro premešamo, da se želatina popolnoma raztopi. Dodamo grški jogurt in ga dobro vmešamo z metlico. Postavimo na stran, da se mešanica ohladi na sobno temperaturo.

### LIMONIN MOUSSE

V večjo skledo damo hladno sladko smetano in sladkor. Smetano in sladkor stepemo do čvrstih vrhov. V treh intervalih s kuhinjsko lopatico nežno in s krožnimi gibi postopoma vmešamo limonino - jogurtovo osnovo v stepeno smetano. Nastal bo kremast limonin mousse.

### POSTREŽEMO

Limonin mousse prelijemo čez piškote v kozarcu. Postavimo v hladilnik za 2 - 6 ur, ali čez noč. Mousse mora biti čvrst in kremast. Dekoriramo s sveže nastrgano limonino lupinico.