

Mascarpone mousse med citron

Mandag 12. januar 2026

Ingredienser

250 gr. Mascarpone
100 gr. sukker
1 dl citronsaft og skal fra 2-3
økologiske citroner
2 dl piskefløde
25 gr. mørk chokolade
Pynt: knuste småkager eller
pistacienødder
Citronmelisse

Fremgangsmåde

Pisk mascarpone og sukker sammen. Tilsæt citronsaft og revet citronskal, og vend det hele forsigtigt. Pisk fløden til let skum, og vend den i mascarponecremen sammen med den hakkede chokolade. Anret cremen i små glasskåle, og sæt dem direkte i fryseren i et par timer. Når du serverer retten, kan du pynte med knuste småkager eller pistacienødder og lidt citronmelisse.

Tip:

Pynt evt. også med hakket chokolade på toppen.