MOUSSE DE LIMÓN

Ingredientes:

- *100 mls. de jugo de limón*
- *1 cucharada de ralladura de limón*
- *120 grs. de sustituto de azúcar.*
- *2 claras de huevo y 1 ½ hojas de gelatina*
- *150 mls de crema para batir.*

Preparación:

En un tazón vierte el jugo de limón y añade el agua.

En una olla calienta esta mezcla con la mitad del sustituto de azucar a fuego bajo y después a fuego alto sin dejar de batir, por tres minutos y enfria.

Retira la olla del fuego y estila las hojas de gelatina y añádelas a la olla, revuelve para que se disuelvan bien.

Monta las claras a punto de turrón y ya que estén montadas, incorpora el resto del sustituto cucharada por cucharada, hasta que se vea homogéneo. Por otra parte bate la crema para espesarla también, e incorpora la mezcla de limón.
Después mezcla con el merengue de manera suave y no de golpe. Porcina el mousse en moldes y arriba de estos espolvorea la ralladura de limón y refrigera el mouse. Después de unas dos o tres horas saca del refrigerador el mousse y sirve.