

*Υλικά (για 6 άτομα):*

45 μλ νερό

20 μλ ζελατίνη

Το ξύσμα και το ζουμί απ' τα λεμόνια

4 μεγάλα αυγά, χωρισμένα τα ασπράδια απ' τους κρόκους

75 γραμ ζάχαρη

250 μλ κρέμα χτυπημένη

*Παρασκευή:*

Βάζουμε την ζελατίνη για μερικά λεπτά σε ζεστό νερό μέχρι να λιώσει.

Προσθέτουμε το ζουμί απ' τα λεμόνια. Χτυπάμε τους κρόκους με την ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού σε ένα μπολ που έχουμε τοποθετήσει πάνω από μία κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει. (Μπέν Μαρί).

Όταν αρχίζει να πήζει (σαν μους), το βγάζουμε από την φωτιά και προσθέτουμε την ζελατίνη δουλεύοντας με μίξερ μέχρι να πήξει ικανοποιητικά αλλά να είναι "ανάλαφρο".

Προσθέτουμε την χτυπημένη κρέμα. Χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα και προσθέτουμε στο παρά-πάνω μείγμα ανακατεύοντας σε σχήμα "8".

Βάζουμε το μείγμα σε κολονάτα ποτήρια, τα σκεπάζουμε ένα-ένα με μεμβράνη και τα βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσουν.

Μπορούμε να τα σερβίρουμε με κομματάκια μπίτερ σοκολάτας.

*Ημερομηνία καταχώρησης: 23.2.2008*