



## Reis für 4 Personen

280 g Reis

Kochen nach Angaben auf der Verpackung.

## Sahnige Zitronen-Mousse für 4 Personen

6 dl	Vollrahm	Rahm und abgeriebene Zitronenschale in eine Schüssel geben und sehr steif schlagen.
2	Zitronen Saft und Schale	Weisswein unterrühren und nach und nach Zitronensaft unterschlagen.
1 ½ dl	Weisswein	Mit etwas Zucker abschmecken- das Dessert soll nicht zu süß schmecken.
1 EL	Zucker	
3	Eiweiss	Eiweiss sehr steif schlagen und unter die Rahm-Mischung ziehen. Alles kühl stellen.
zum Garnieren	Zitronenscheiben Limettenscheiben	Vor dem Servieren den Schaum nochmals gut durchschlagen und in Portionsgläser füllen. Mit Zitronen- und Limetten-scheiben garnieren.