

Mousse de llimona

Catalunya

Joan Maria Albiol i Mayor

Ingredients

¼ de litre de suc de llimona
½ de litre d'aigua mineral
½ kg de sucre en terrossos
2 pells ratllades de llimona
2 clares d'ou
Aigua

Preparació

Bulliu l'aigua amb el sucre 10 minuts. Refredeu-la i, un cop freda, afegiu-hi el suc i la ratlladura de llimona. Poseu-ho al congelador mitja hora. Passat aquest temps, traieu-ho del congelador i remeneu-ho.

Munteu les clares a punt i afegiu-les al que hem retirat del congelador. Remeneu-ho i torneu-ho a posar al congelador, alternativament. No heu de deixar que es congeli. Hem de fer una mousse.

Feu-ho d'un dia per l'altre i guardeu-ho a la nevera.

Serviu-ho en una copa de cava, acompanyat de marc de cava o cava.

