



Zitronen-Limetten-Ingwer-Mousse

60 g Haselnüsse	auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Während ca. 10 Minuten im auf 180° C vorgeheizten Backofen goldbraun rösten
3 Löffelbiskuits	in einen Plastiksack geben und zerbröseln. Dreiviertel der Haselnüsse in einen zweiten Plastiksack geben und mit einem Wallholz oder Fleischklopfer fein zerkleinern. Restliche Haselnüsse für die Garnitur beiseite stellen. Je einen gehäuften Esslöffel in passende Schälchen oder Gläser füllen
250 g Vollrahm	steif schlagen
50 g Zucker	dazu rühren, bevor der Rahm ganz steif ist
1 cm Ingwer frisch	schälen, fein dazu reiben
1 Zitrone 1 Limette	heiss waschen, mit Küchenpapier trocknen. Je die Hälfte der Schale mit einem Zestenreisser in dünnen Streifen abziehen, beiseite stellen. Die zweite Hälfte der Zitrusfrüchte mit einer Raffel fein abreiben und in den Schlagrahm geben. Saft von Zitrone und Limette auspressen und unter den Schlagrahm rühren. Er sollte die Konsistenz von halbgeschlagenem Vollrahm haben
3 Eiweisse	steif schlagen, unter die Schlagrahmmasse heben und in die Schälchen oder Gläser abfüllen. Für ca. 3-4 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Die restlichen Haselnüsse grob hacken und als Garnitur auf die Mousse streuen. Ebenfalls die Zesten von Zitrone und Limette auf den Desserts verteilen