**Mousse citron et mascarpone**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/06/mousse-citron-et-mascarpone-p1040822.psd-r-copy.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 100 g de sucre**  
**- 2** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 2** [**blancs d'œuf**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**-** [**coulis de framboise**](https://recettes.de/coulis-de-framboise) **- quelques** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **pour la finition**

**5 verrines**

Allez voir par là si comme moi vous voulez préparer le [**coulis de framboise**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).  
Râper finement le zeste des citrons puis exprimer leur jus : J'en ai obtenu 100 g.  
Monter les blancs d'œufs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Mélanger le mascarpone avec le reste du sucre, le jus et les ¾ des zestes de citron.  
Lorsque la crème est bien lisse, incorporer les blancs à la spatule.  
Mettre 2 ou 3 cuillerées à soupe de coulis au fond des verrines.  
Répartir la moitié de la mousse de citron.  
Couler une couche de coulis et terminer par de la mousse de citron.  
Couvrir et mettre au frais pour quelques heures (pour moi jusqu'au lendemain).  
Au moment de servir, décorer avec quelques framboises et le zeste de citron réservé.