

Μους cheesecake λεμόνι, από τον Δημήτρη Σκαρμούτσο και το dimitrisskarmoutsos.gr!

Υλικά

Για τη βάση:

- $\frac{3}{4}$ φλ. μπισκότα κακάο, θρυμματισμένα
- 2 κ.σ. (26 γρ.) ζάχαρη
- 3 κ.σ. (42 γρ.) βούτυρο αλατισμένο, λιωμένο

Για τη μους λεμόνι:

- 2 $\frac{1}{2}$ κ.σ. φρέσκο χυμό λεμονιού
- 1 $\frac{1}{2}$ κ.σ. νερό
- 1 $\frac{1}{2}$ κ.γ. ζελατίνη, σκόνη, χωρίς γεύση
- 1 $\frac{1}{2}$ φλ. (355 ml) κρέμα γάλακτος, βαριά
- 1 φλ. (110 γρ.) ζάχαρη άχνη
- κίτρινο χρώμα ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)
- 340 γρ. τυρί κρέμα, μαλακωμένο
- 280 γρ. [κρέμα λεμονιού](#)
- σαντιγύ, για γαρνιτούρα
- φέτες λεμονιού, για γαρνιτούρα
- μύρτιλα, για γαρνιτούρα
- μέντα, για γαρνιτούρα

Διαδικασία

Σε ένα μπολ ρίχνουμε τα θρυμματισμένα μπισκότα και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε καλά μέχρι να υγραθούν όλα τα μπισκότα.

Μοιράζουμε το μείγμα σε 8-10 ποτήρια σερβιρίσματος, πιέζουμε ελαφρά για να δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη στρώση και αφήνουμε στην άκρη.

Σε ένα μικρό μπολ ρίχνουμε το χυμό λεμονιού και το νερό.

Πασπαλίζουμε ομοιόμορφα με τη ζελατίνη και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 5 λεπτά.

Σε ένα μεσαίο μπολ χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με το μίξερ, μέχρι να πάρουμε απαλές κορυφές.

Προσθέτουμε το 1/3 φλ. ζάχαρη άχνη, το κίτρινο χρώμα ζαχαροπλαστικής και συνεχίζουμε να χτυπάμε, μέχρι να δημιουργηθούν σκληρές κορυφές, που να στέκονται.

Σε ένα άλλο μεγάλο μπολ, χτυπάμε το τυρί κρέμα μέχρι να γίνει λείο και αφράτο.

Προσθέτουμε την κρέμα λεμονιού, την υπόλοιπη 2/3 φλ. ζάχαρη άχνη και ανακατεύουμε.

Ζεσταίνουμε το μείγμα με τη ζελατίνη στο φούρνο μικροκυμάτων σε υψηλή θερμοκρασία για 30 δευτερόλεπτα.

Χτυπάμε για 1 λεπτό μέχρι να διαλυθεί εντελώς η ζελατίνη και στη συνέχεια αφήνουμε να κρυώσει για 3 λεπτά.

Ενώ ανακατεύουμε το μείγμα από το τυρί κρέμα με το μίξερ χειρός, ρίχνουμε αργά το μείγμα της ζελατίνης και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί.

Διπλώνουμε απαλά το 1/3 από τη σαντιγύ στο μείγμα με το τυρί κρέμα και στη συνέχεια ρίχνουμε την υπόλοιπη κρέμα και παλι διπλώνουμε απαλά, μέχρι να ενωθούν τα υλικά.

Με ένα κουτάλι ή ένα κορνέ μοιράζουμε το μείγμα στα ποτήρια σερβιρίσματος, πάνω από τη στρώση μπισκότων.

Καλύπτουμε τις μους με σελοφάν και τις αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες, να κρυώσουν καλά.

Γαρνίρουμε με σαντιγύ, φέτες λεμονιού, μύρτιλα, φύλλα μέντας και σερβίρουμε τις μους κρύες.

<http://www.dimitrisskarmoutsos.gr/syntagi/1368/Moys-cheesecake-lemoni>