**Mousse toute douce mascarpone et fromage blanc**

Cette mousse est comme un velours, légère comme un papillon !

Ingrédients / pour 5 personnes

* 150 g de mascarpone
* 150 g de fromage blanc
* 150 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) en poudre
* 3 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 2 [citrons](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) jaune
* 1 [citron](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) vert
* pincée de [sel](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/284/sel.shtml)

Réalisation

* Difficulté facile
* Préparation 145 mn
* Repos 1h 30

**Préparation Mousse toute douce mascarpone et fromage blanc**

1 

Pressez le jus des citrons. [Fouettez](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/67/fouetter.shtml) les jaunes avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse. Versez doucement le jus de citron en fouettant puis ajouter le mascarpone et le fromage blanc. Mélangez.

2 

[Montez](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) les blanc en neige avec la pincée de sel ; quand ils sont bien fermes, incorporez-les délicatement à la préparation. Mettez dans des coupes et placez au frais pour quelques heures.