

Zitronen-Creme

 happy-mahlzeit.com/2019/10/06/zitronen-creme/

Zutaten für 6 Personen:

- 6 frische Eier
- 100 g feiner Zucker
- 3 Zitronen
- 6 Blatt Gelatine
- ca. 125 ml Weißwein
- 1 Limette
- Zitronenmelisse nach Belieben

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Die Zitronen entsaften. Zitronensaft und Weißwein vorsichtig dazugeben.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann in warmen Wasser auflösen. Langsam in die Creme rühren. Danach das Ganze im Kühlschrank abkühlen lassen.

Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die abgekühlte Creme heben. Nach Geschmack mit Zitronenmelisse oder dünnen Limettenscheiben garnieren.

Rezept aus dem Kloster Fischbeck

Quelle: NDR - Klosterküche vom 30.10.2016