

# Feine Zitronencreme

Die feine Zitronencreme ist ein genialer Nachtisch. Das sommerliche Dessert sollte man unbedingt einmal ausprobieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

3 Blätter	Gelatine
2 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
	Zitronenabrieb (von einer Zitrone)
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
4 EL	<a href="#">Zucker</a>
4 EL	Wasser
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)

## Zubereitung

1. Für die **feine Zitronencreme** die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. Die Bio-Zitronen gründlich waschen, die Schale einer Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Die Eier trennen und die Eidotter mit Zucker in einer Schüssel cremig aufschlagen, bis eine helle, schaumige Masse entsteht. Danach Zitronensaft und Zitronenabrieb einrühren. Das Wasser erwärmen und die Gelatine darin vollständig auflösen. Anschließend unter die Ei-Zitronen-Masse rühren. Die Masse in den Kühlschrank stellen, bis sie leicht zu gelieren beginnt.
3. Währenddessen das Schlagobers steif schlagen. Das Eiweiß ebenfalls zu festem Eischnee aufschlagen. Sobald die Creme beginnt anzuziehen, steifen Schlagobers und Eischnee vorsichtig unterheben, um eine luftige Konsistenz zu erhalten. Die feine Zitronencreme in Dessert-Gläser anrichten und mindestens für 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

## Tipp