Zitronencreme-Dessert

Das Zitronencreme-Dessert schmeckt köstlich erfrischend. Ein einfaches Rezept, das sich hervorragend vorbereiten lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,6 h



Zutaten

2 Stk.	Bio-Zitronen
6 Blätter	Gelatine
4 Stk.	Eier (frisch)
120 g	Zucker
250 ml	Traubensaft (weiß)
1 Prise	Salz
125 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für das **Zitronencreme-Dessert** die Bio-Zitronen mit heißem Wasser abspülen und abtrocknen. Die Schale einer Zitrone fein abreiben und beide Zitronen auspressen.

2. Die Gelatine laut Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen, die Eidotter, Zucker und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und mit dem Mixer cremig aufschlagen.

3. Gelatine ausdrücken und bei kleiner Hitze in einem Topf auflösen. Etwa sechs Esslöffel Traubensaft einrühren.

4. Den restlichen Traubensaft und den Zitronensaft mit der Eiercreme vermischen und Gelatine unter die Creme rühren, im Kühlschrank kalt stellen.

5. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen, Schlagobers steif schlagen. Nachdem die kalt gestellte Zitronencreme zu gelieren begonnen hat den Eischnee und Schlagobers unter die Creme heben. In Dessert Gläser füllen und zirka 3 Stunden kalt stellen.

Tipp

Das Zitronencreme-Dessert noch mit Schlagobers, Zitronenspalten oder mit Himbeeren, Erdbeeren und Minze Blätter garnieren.