

AROMATISCHE ZITRONEN - MINZECREME



ZUTATEN

6 Blatt weiße Gelatine*
4 Stück Eier
100 g Zucker
8 EL Zitronensaft
1 EL geriebene
Zitronenschale
250 g ungesüßte Sahne
4 Zweige Minze

ANLEITUNGEN

1. Zuerst musst du die Gelatine im kalten Wasser einweichen und gut bedecken.
2. Trenne die Eier und lege das Eiweiß in eine separate Schüssel beiseite. In eine große Schüssel gib die Eigelbe und schlage sie nur kurz etwas schaumig. Füge den Zucker und die abgeriebene Zitronenschale dazu.
3. Jetzt musst du kräftig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Nimm die Gelatine aus dem Wasser und löse sie im Wasserbad auf. Pass auf, dass sie nicht zu heiß wird.
5. Sobald die Gelatine flüssig ist, gieße sie unter Rühren in die Ei-Zitronenmasse. Stelle die Zitronencreme kühl und ab und zu vorsichtig umrühren.
6. In der Zwischenzeit schneide die frische Minze in feine Streifen.
7. Schlage jeweils getrennt die Sahne und das Eiweiß steif.
8. Sobald die Zitronencreme zu gelieren beginnt, hebe die Sahne vorsichtig darunter und anschließend den Eischnee. Und zum Schluss die Minze.
9. Verteile die Zitronen-Minzecreme in Dessertgläser und mindestens 2 Stunden kaltstellen. Damit sich die Gelatine und das Eiweiß nicht absetzt, musst du sie ab und zu vorsichtig umrühren, während die Zitronen-Minzecreme fest wird.