

Einfache Zitronencreme im Glas



200 ml Zitronensaft, 4-5 Zitronen
300 ml Wasser
50 g Stärke
150 g Zucker
optional gelbe Lebensmittelfarbe
300 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker
100 g Amarettini
50 g Butter

Eine Bio-Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben.

Die Zitronen auspressen, um 200 ml Saft zu erhalten. Den Zitronensaft mit dem Wasser mischen.

Zucker, eine Prise Salz sowie die Maisstärke zufügen und mit dem Schneebesen verrühren. Wer mag, gibt etwas gelbe Lebensmittelfarbe hinzu.

Bei kleiner Hitze erhitzen, bis es einmal aufkocht und andickt. Dabei gelegentlich umrühren. Die geleeartige Masse mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und abkühlen lassen.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Amaretti mit einem Mixer zerbröseln (alternativ mit der Hand) und mit der geschmolzenen Butter vermengen.

Die Amarettini-Brösel auf vier Gläser aufteilen und einfüllen, dabei leicht andrücken.

Zwei Drittel des Gelees abnehmen und in eine Schüssel geben. Das letzte Drittel wird später zum Einschichten im Glas benötigt.

Die Sahne mit dem Vanillezucker und der abgeriebenen Zitronenschale steif schlagen und zum Gelee in der Schüssel geben. Vorsichtig unterheben.

Die Zitronencreme in zwei Lagen in die Gläser einfüllen. Nach der ersten Lage eine dünne Schicht des Zitronengelees einfüllen und darauf die zweite Lage Zitronencreme geben.