

Nah&Frisch

Professional

Zitronencreme

Dessert

Früchte

Glutenfrei

Italienisch

Kalte Küche

Obst



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ○ ○ ○ ○

Für die Zitronencreme Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Von der Hälfte einer Zitrone die Schale dünn abschälen und den Saft auspressen. 6 EL Zitronensaft, Obers, Zucker und Zitronenschale in einem Topf aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb gießen. Die Gelatine ausdrücken, im heißen Obers auflösen, dann den Sirup und 2 EL Zitronensaft unterrühren. Masse in 4 Gläser füllen. Mit Folie abgedeckt mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen. Die Minze und Zitronenscheiben kurz vor dem Servieren auf die Zitronencreme geben.

ZUTATEN

2 1/2 Blätter weiße
Gelatine

400 ml Schlagobers

6 EL Spitz Hugo Sirup

2 Zitronen unbehandelt

8 Minzblättchen