

Holler Creme mit Brombeeren

ZUBEREITUNG

Die Brombeeren waschen und verlesen, die Hälfte mit dem Staubzucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die restlichen Brombeeren und die abgeriebenen Zitronenschale mit dem Püree vermischen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und 3 Min. weiterschlagen, bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Den Holunderblütenzucker und Zitronensaft aufkochen. Speisestärke mit 3 El Wasser glatt rühren, in den kochenden Saft rühren und nochmals unter Rühren aufkochen. In eine Schüssel füllen, die Hälfte des Eischnees, dann den Rest vorsichtig untermischen. Die Creme auf 4 Dessertgläser (à 150-200 ml) verteilen und vorsichtig das Brombeerepüree darüber verteilen. 1 Std. kalt stellen, mit Zitronenmelisse garniert servieren.



ZUTATEN

400 g Brombeeren

2 TL Staubzucker

1 TL geriebene Zitronenschale

1 Eiweiß

2 EL Zucker

50 ml Zitronensaft

1 EL Speisestärke

Zitronenmelisse