Nah&Frisch

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 Ztronensaft, 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