Zitronencreme-Dessert

Dessert » Creme-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 4 Ei(er)
» 12g Gelatine
» 150g Zucker
» 125ml Zitronensaft

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

Vorbereitung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Eier trennen
- Eiweiß steif schlagen
- Hälfte Zucker unter das Eiweiß ziehen

Fertigstellung:

- Gelatine bei milder Hitze im Wasserbad auflösen
- Eigelb, die Hälfte des Zuckers und den Zitronensaft zufügen
- gut durchrühren
- kühl stellen
- Eiweiß unterziehen, wenn Masse zu gelieren beginnt
- Creme in Gläser füllen
- bis zum Servieren kühlen

angelegt am: 02.06.2003 Rezept-Nr: 48

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke