

Zitronencreme

Zutaten

6 Blatt weiße Gelatine

6 Eier

100g Zucker

1/8 l Zitronensaft

6 EL Weißwein

3-4 Zitronen zum Garnieren

5 EL Ingwersirup

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen, Eigelb mit Zucker sehr schaumig schlagen, dann Zitronensaft und Weißwein hinzugeben.

Die Gelatine tropfnaß in ein Töpfchen geben und langsam unter Rühren bei milder Hitze auflösen. Langsam unter den Zitronenschaum mischen.

Kalt stellen bis der Schaum zu gelieren beginnt. Inzwischen das Eiweiß sehr steif schlagen und unter die Creme heben. Creme bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren mit Zitronenscheiben garnieren.