



Zitronencreme von Thomas Mächler

Mengen für 10 Personen

Alle Zutaten (bis auf die geschlagene Sahne) mit dem Handrührgerät vermischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und ab in den Kühlschrank. Dort 1-2 Stunden kalt stellen, bis die Gelatine die Masse gefestigt hat.

Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=286191107225288>

Tags: Einfach

7.5 dl Sauerrahm	
7.5 dl Halbrahm	oder auch Vollrahm. je nach wunsch
5.0 Stück Zitronen	
400 g Zucker	
25 g Gelatine	2 1/2 tütchen. Kann auch in vegetarischer Variante mit Agar agar zubereitet werden.
5.0 dl Schlagrahm (Dose)	aus dose oder mit Sahne frisch zubereiten.