

Zitronencreme von Janine Truschner

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/416511132062273/Feine-Zitronencreme.html?portionen=10>

7.0 Stück Eier	Trennen
50 g Zucker	Mit dem Eigelb schaumig rühren
2.0 Stück Zitronen	Auspressen und Schale abreiben, beides zur Eigelb-Zuckermassge geben
12 g Gelatine	(7 Blatt) Gelatine in kaltem Wasser einweichen
2.0 Liter Schlagrahm (Dose)	Deckorieren
3.0 dl Vollrahm	Schaumig schlagen

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Zitronenschale abreiben. Die Zitrone auspressen. Die Eier trennen. Das Eiweiß kühl stellen.

Den Zucker mit den Eigelben weiß-schaumig rühren. Zitronenschale und den Saft der Zitronen unterrühren. Das Wasser heiß werden lassen und die Gelatine darin auflösen. Dann die Gelatine und die Eiermasse verrühren und kalt stellen, bis die Creme fest wird. Das kann durchaus eine halbe Std. dauern.

Erst dann die Sahne und das Eiweiß getrennt steif schlagen und nach dem Anziehen der Eiermasse vorsichtig unterheben. Die Creme bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.