

Rezept

Limettenschaum

Ein Rezept von Limettenschaum, am 23.04.2024

Zutaten

10-12 Limetten (ca. 1/4 l Saft)	6 Blatt Gelatine
6 Eier	250 g Zucker
250 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Limetten heiß abwaschen, die Schale abreiben und die Früchte auspressen. Gelatine einweichen. Limettensaft durch ein Sieb gießen und erhitzen. Gelatine darin auflösen.

2. Die Eier trennen. Eigelbe mit dem Zucker dickcremig schlagen. Die Sahne aufkochen lassen und unter ständigem Rühren in die Creme rühren. Die Creme über dem heißen Wasserbad so lange rühren, bis sie heiß und dick geworden ist. Sie darf nicht kochen!

3. Limettensaft und zwei Drittel der Schale unterrühren. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben. Den Limettenschaum in Portionsschalen verteilen und 3-4 Std. kalt stellen. Mit der restlichen Limettenschale bestreut servieren.