

Rezept

Süße Caprese

Ein Rezept von Süße Caprese, am 20.04.2024

Zutaten

2	Bio-Zitronen	150 g	Zucker
5 Blatt	weiße Gelatine	200 g	Sahne
2	Kakis	3 EL	Kastanienhonig oder herber Waldhonig
	ein paar Zitronenmelisseblättchen zum Garnieren		

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen, von ½ Zitrone die Schale dünn abschälen, von allen Früchten den Saft auspressen. Beides mit 120 g Zucker und 100 ml Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze ca. 2 Min. köcheln lassen, dann den Sirup abkühlen lassen.
2. Die Gelatineblätter in eine kleine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und ca. 10 Min. quellen lassen.
3. Die Zitronenschale aus dem Sirup entfernen. Den Zitronensirup wieder erhitzen, die Gelatine hinzufügen und unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Den Sirup abkühlen lassen, bis er zu gelieren beginnt. Eine halbrunde Form (ca. 600 ml Inhalt) glatt mit Frischhaltefolie auslegen (das erleichtert später das Stürzen).
4. Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den gelierenden Zitronensirup rühren. Die Creme in die Form füllen und in ca. 12 Std. (am besten über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Dann die Kakis waschen und längs in dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Zitronencreme aus der Form stürzen und die Folie abziehen. Die Creme ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Kaki- und Zitronencremescheiben auf einer großen Platte »alla caprese« anrichten. Mit dem Honig beträufeln und den Melisseblättchen garnieren.