

Rezept

Zitronen-Weincreme

Ein Rezept von Zitronen-Weincreme, am 17.06.2024

Zutaten

1 Blatt weiße Gelatine

6 EL Zucker

1 unbehandelten Zitrone

100 g Sahne

3 Eier

Saft und Schale von

1/4 l trockener Weißwein

einige Minzeblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Zitronensaft, -schale und Wein langsam zugeben und schaumig aufschlagen. Offen bei 360 Watt 2-3 Min. erwärmen.
2. Gelatine ausdrücken, bei 600 Watt in 5 Sek. auflösen, unter die Eiermasse rühren. Kalt stellen, bis sie beginnt fest zu werden. Sahne steif schlagen und unterheben. In Schälchen im Kühlschrank kalt werden lassen. Mit Minzeblättchen garnieren.