

Rezept Limettencrème

Rezept Limettencrème

Zutaten:

4 Eigelb
4 EL Zucker
4 EL Limettensaft
2 Blatt Gelatine
Eischnee von 4 Eiern

Zubereitung:

Die Eier trennen und die Eiweiß zu Eischnee schlagen.
Eigelb mit Zucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen.

Gelatine und den Saft erwärmen, damit sich die Gelatine auflöst.

Unter die Eigelbmasse geben.

Den Eischnee vorsichtig unter die Limettencreme unterheben.
Kaltstellen bis die Limettencreme gut angezogen ist.

[Zurück zu Süßspeisen](#)