

Zitronen-Minz-Creme mit Himbeeren

(4-6 Portionen)



Zutaten:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 2 Bio-Zitronen
- ½ Bund Minze
- 4 extrafrische Eier
- 100g Zucker
- 200g Schlagsahne
- 125g frische Himbeeren
- 1-2 EL Holunderblütensirup

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 Zitrone heiß abwaschen, trockenreiben, davon die Hälfte der Schale abreiben. Beide Zitronen auspressen. Minzeblättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Einige Blättchen zum garnieren beiseite stellen.

Eier trennen. Eigelbe und Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgeräts hell-schaumig schlagen. Zitronensaft und -schale nach und nach unterrühren. Die in Streifen geschnittenen Minzeblättchen nun unterheben.

Gelatine ausdrücken, in einer Schale im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen. 3 EL Creme mit der Gelatine verrühren, dann diese Mischung unter ständigem Rühren zur Eiercreme geben. Eiweiße steif schlagen, unterheben. Creme kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Zitronencreme in Gläser füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Etwa 20 Minuten vor dem Servieren die Himbeeren kurz abbrausen, vorsichtig trockentupfen. Himbeeren mit Holunderblütensirup mischen und marinieren. Zitronencreme mit Himbeeren und Minzeblättchen anrichten.