

Limonencreme

(4 – 5 Personen)

2	Limonen
75 g	Puderzucker
1 Becher	Saurer Halbrahm 180 g
1 Becher	Joghurt, nature, 180 g
2 Blatt	Gelatine
1½ dl	Vollrahm

1. Den Saft der Limonen auspressen. Die Hälfte mit dem Puderzucker verrühren. Dann den sauren Halbrahm und den Joghurt darunter schwingen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammenfällt. Ausdrücken und mit dem restlichen Limonensaft in ein Pfännchen geben. Erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist. Sofort vom Feuer nehmen. Einige Löffel Limonencreme unterrühren, dann diese Mischung zur restlichen Creme schlagen.
3. Den Rahm steif schlagen und unterziehen.
4. Die Creme in Coupegläsern oder Dessertschalen anrichten und bis zum Servieren kühl stellen. Nach Belieben mit frischen Beeren oder kurz gedünsteten Früchten, wie Aprikosen garnieren.