



## Caipirinha - Crème

Das Rezept ist für 10 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

<b>6 Blatt</b>	Gelatine	Gelatine einweichen.
<b>5 Stk.</b>	Limetten	Limetten heiss abwaschen und trocknen. Schale von 3 Limetten abreiben. Von 1 Limette die Schale dünn abschälen, in feine Streifen schneiden und zum Garnieren beiseite stellen.
<b>4 Stk.</b>	Eier	
<b>300 gr.</b>	Rohrzucker	
<b>100 ml.</b>	Cachaca (Zuckerrohrschnaps)	Limettenschale mit Eiern, Zucker und Schnaps auf dem heissen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der Eiercrème auflösen.
<b>500 gr.</b>	Nature – Joghurt	4 Limetten auspressen. Saft und Joghurt unter die Eiercrème rühren.
<b>400 gr.</b>	Schlagrahm	Rahm steif schlagen und unterheben.
		Creme in Gläser oder Förmchen füllen (ca. 2 dl. Inhalt) und ca. 3 Stunden kaltstellen. 1 Limette in Scheiben schneiden und an den Rand stecken. Mit Zucker und Limettenschale verzieren.