



Limetten Flan

(4 Personen)

250 g Ricotta 75 g Zucker 2 Limetten, wenig Schale und ganzer Saft
mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes verrühren.

3 Blatt Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

2 EL Wasser siedend Gelatine auflösen, mit 2 EL Masse Mischen, unter die
restliche Masse Rühren. Kühl stellen, bis diese am Rand leicht fest ist, glatt
rühren.

1,8 dl Vollrahm steif geschlagen darunter mischen, in die Förmchen füllen,
zugedeckt ca. 4 Stunden kühl stellen.

1 dl Wasser 1 Limette, nur Saft 50 g Zucker aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln

2 Limetten in feinen Scheiben kurz mitköcheln, abkühlen, auf Teller verteilen,
Flan stürzen, verzieren.