

Gratinierte Zitronencreme mit frischen Beeren

50g Limettensaft (falls keine Limetten verfügbar,
durch Zitronensaft ersetzen)
90g Zitronensaft
100g Butter
2 Eier
1 Eigelb
100g Zucker
2 Eiweiß
70g Zucker
1,5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht
50g geschlagenes Obers



Limettensaft, Zitronensaft und Butter aufkochen. Die Eier und das Eigelb mit dem Zucker verschlagen und in die kochende Masse einrühren, das Ganze gut Durchkochen - vom Feuer nehmen, in eine kalte Schüssel umleeren. Die Gelatine gut ausdrücken und in die warme Eiermasse rühren. Zucker mit 3 EL Wasser verrühren und zum Flug kochen. Die 2 Eiweiß aufschlagen und den heißen Zucker in dünnem Faden einlaufen lassen. Dickschaumig fertig schlagen. Den Eischnee nun unter die erkaltete Zitronenmasse heben und zuletzt das geschlagene Obers unterheben. Dünnen Biskuit am Boden von 2 cm hohen Ringen legen - die Creme einfüllen und die Törtchen bei -5° C einfrieren. Vor dem Servieren die gefrorene Creme aus den Ringen nehmen, mit Staubzucker besieben und mit dem Bunsenbrenner karamelisieren - mit frischen Beeren servieren (falls kein Bunsenbrenner zur Hand ist, kann man auch ein altes Messer auf der Herdplatte sehr heiß machen und auf den Zucker tupfen - hat den selben Effekt).

Wir wünschen Guten Appetit!