

REZEPT FÜR ZITRONENJETTE



ZITRONENJETTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Portionen | 45 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

Für den Zitronencurd:

- 2 Bio-Zitronen
- 3 Eier (M)
- 20 g Speisestärke
- 225 g SweetFamily Feiner Zucker
- 50 g Butter

Für die Zitronencreme:

- 1 Bio-Zitrone
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 1 sehr frisches Ei (M)
- 65 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Joghurt
- 150 g Buttermilch
- 125 g Schlagsahne



3186

ZUBEREITUNG

692

Kcal

Pro Portion ca.

13

Gramm

Eiweiß

93

Gramm

Kohlenhydrate

28

Gramm

Fett

1. Für den Zitronencurd Zitronen heiß waschen. Schale fein abreiben und Früchte auspressen, 100 ml Saft abmessen. Eier gut verquirlen und durch ein feines Sieb passieren. In einem Kochtopf abgemessenen Zitronensaft mit Stärke glatt rühren. Zucker und Zitronenschale zufügen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und Butter darin schmelzen.

2. Reichlich von der heißen Masse unter Rühren zu den Eiern geben. Masse unter ständigem Rühren zurück in den Kochtopf geben und erhitzen, bis sie eindickt, sie darf nicht mehr kochen. Zitronencurd abkühlen lassen.

3. Für die Creme Zitrone waschen, die Schale der halben Frucht fein abreiben, Frucht auspressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ei trennen. Eigelb, Zucker, 1 EL heißes Wasser und Vanillezucker dickcremig schlagen. Zitronenschale und -saft zugeben. Joghurt und Buttermilch zufügen und glatt rühren. Gelatine abtropfen lassen, bei schwacher Hitze auflösen und mit 2-3 EL Creme verrühren. Diese Masse zügig unter die übrige Creme ziehen. Kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

3. Eiweiß und Sahne jeweils steif schlagen, unter die Creme heben und auf Schälchen verteilen. Zitronencurd auf die Zitronencreme geben und dekorativ hineinmarmorieren. Erneut kühl stellen, bis die Creme ganz geliert ist.

Tipp:

Wenn Zitronencurd übrig bleiben sollte, hält er sich gut gekühlt einige Tage und schmeckt auch auf Brötchen, Waffeln, Pfannkuchen und

REZEPT FÜR ZITRONENJETTE

mehr.