

Zitronencreme

6 Eier
185 g Zucker
7 Blatt weiße Gelantine
Schale von 1 und
Saft von 2-3 Zitronen
6 Eßl. Wasser

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Das Abgeriebene der Zitronenschale unterrühren. Die weiße Blattgelantine in Stücke schneiden und in dem Zitronensaft plus Wasser 10 Minuten einweichen. Dann die Flüssigkeit mit der Gelantine erwärmen, bis alles aufgelöst ist. Nicht kochen lassen!
(Geht prima in der Mikrowelle, auf 150 Watt einstellen)
Die aufgelöste Gelantine unter die Eigelbmasse rühren. Kalt stellen. Wenn die Speise anfängt steif zu werden, gibt man den steifgeschlagenen Eischnee hinzu.
Einige Stunden kühl stellen, damit die Speise fest wird.