

Heidelbeer - Limetten - Creme

Zutaten:

400 g Heidelbeeren
200 g Schlagsahne
3 Eier
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
Saft einer Limette

Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Halbe Gelatinemenge, Zucker und Vanillezucker vermischen.
- Zusammen mit dem Eigelb cremig rühren.
- Ein paar Heidelbeeren zur Garnierung zurücklegen.
- Heidelbeeren mit der Restgelatine und Limettensaft pürieren.
- Püree unter die Eigelbmasse rühren.
- Kalt stellen, bis die Creme anfängt zu gelieren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Sahne ebenfalls steif schlagen.
- Sahne unter die angelierte Creme heben.
- Eischnee ebenfalls unterheben.
- Creme auf Dessertschälchen verteilen.
- Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Mit den Heidelbeeren garnieren.