

Rote Zitronencreme

Zutaten:

2 große Zitronen
125 ml Kirschsafte
50 g Zucker
20 g Fertiggelatine/Sofortgelatine
2 Eiweiß
2 EL gehackte Nüsse

Zubereitung:

- Die Zitronen auspressen.
- Zitronensaft mit dem Kirschsafte verrühren.
- Zucker mit der Gelatine mischen und unterrühren.
- Im Kühlschrank angelieren lassen.
- Eiweiß sehr steif schlagen.
- Eischnee unter den angelierten Saft heben.
- In Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit den Nüssen überstreuen.