

## Zitronenschaumcreme

### Zutaten:

2 große Zitronen  
125 ml Kirschsafft  
50 g Zucker  
2 Eiweiß  
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



### Zubereitung:

- Zitronen auspressen und mit dem Kirschsafft mischen.
- Zucker und Gelatine vermischen.
- Beides im Zitronen - Kirschsafft verrühren.
- Im Kühlschrank kalt stellen.
- Eiweiß steifschlagen.
- Wenn der Saft zu gelieren anfängt, den Eischnee unterheben.
- Creme in 4 Schälchen geben.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.