

Zitronen - Beeren - Creme

Zutaten:

300 g Beeren (je nach Geschmack)
250 g Schlagsahne
200 ml Buttermilch
150 g Sahnejoghurt
80 g Puderzucker
2 Eigelb
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
Saft von 2 Zitronen
Gehackte Pistazien



Zubereitung:

- Beeren je nach Größe in kleine Stücke schneiden und pürieren.
- Zitronensaft mit dem Puderzucker aufkochen lassen.
- Abkühlen lassen.
- Eigelb mit dem Zitronensirup verrühren.
- Im warmen Wasserbad aufschlagen.
- Gelatinepulver unterrühren.
- Abkühlen lassen.
- Buttermilch, Joghurt und Beerenpüree verrühren.
- Nach und nach unter die Zitronencreme rühren.
- Sahne steif schlagen und unterheben.
- In Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Mit Früchten und Pistazien garnieren.