

Zitronen - Pfirsich - Creme

Zutaten:

1 Dose Pfirsiche
4 Eier
100 ml Zitronensaft
100 g Zucker
200 g Sahne
2 EL Eierlikör
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



Zubereitung:

- Pfirsiche abtropfen lassen.
- Die Eier trennen.
- Den Zucker mit 20 g Gelatine vermischen.
- Eigelb mit der Zuckermischung schaumig rühren.
- Zitronensaft unterrühren und einige Minuten kalt stellen.
- In der Zwischenzeit die Pfirsiche mit Restgelatine und Eierlikör pürieren.
- Schlagsahne steif schlagen.
- Eiweiß ebenfalls steif schlagen.
- Sahne und Eischnee nacheinander unter die Zitronencreme heben.
- Zitronencreme und Pfirsichpüree schichtweise in Gläser füllen.
- Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.