

Zitronenschaumcreme

(laktosefrei)

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Zitronen auspressen und mit dem Kirschsafte mischen.
- Zucker und Gelatine vermischen.
- Beides im Zitronen - Kirschsafte 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.