

LIMETTENCREME

Zutaten:

4 - 5	Limetten
4	Blätter Gelatine
5 dl	Milch
4	Eigelbe
130 g	Zucker
2,5 dl	Rahm
2 cl	Grand Marnier
4	Kirschen

Zubereitung:

Die Limetten auspressen und 1/8 l Limettensaft abmessen. Den Limettensaft zugedeckt beiseite stellen. Die Gelatine 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit den Eigelben und dem Zucker im Mixer schaumig schlagen. Die Masse dann in einen Topf geben und im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Eigelbcreme aus dem Wasserbad nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der noch heißen Creme auflösen. Die Eigelbcreme abkühlen lassen. Den Rahm steif schlagen. Den Rahm unter die gut abgekühlte Creme ziehen. Den Limettensaft mit dem Grand Marnier mischen und ebenfalls unter die Creme ziehen. Die Limettencreme in vier Gläser füllen und in etwa 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Jede Portion Limettencreme vor dem Servieren mit 1 Kirsche garnieren.