

Dänische Zitronencreme mit Beerenfrüchten

- **Küche:**Dänisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Auf kaltem Wege, schnell und unaufwendig gemacht.

Zutaten

- 4 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- Saft und Abrieb von 2 Zitronen
- 3 ganze Eier
- 100 g Zucker
- 250 g geschlagene Sahne
- 250 g Heidelbeeren, verlesen (Geht auch mit TK - Beeren)
- 250 g Brombeeren, verlesen (Geht auch mit TK - Beeren)
- 1 El Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eier und Zucker, mit dem Handrührgerät, 3 - 4 min. intensiv und weiß - schaumig aufschlagen, und den Zitronenabrieb dazu geben.

Schritt2

Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine in dem Zitronensaft erwärmen und unter den Ansatz rühren.

Schritt3

Anziehen lassen und die geschlagene Sahne in 2 Schritten mit dem Schneebesen unter heben.

Schritt4

In schöne Kelche oder Schälchen aufteilen, kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt5

Dreiviertel der Beeren mit dem Puderzucker pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen und mit etwas Sahnesteif stabilisieren.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die übrigen Beeren auf den Kelchen verteilen, darüber das Beerenmark geben, gut durchgekühlt zu Tisch geben.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** Zitronen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/daenische-zitronencreme-mit-beerenfruechten/>