

Zitronen-Schaum-Dessert

Für 2 Personen

2 unbehandelte Zitronen	120 g Zucker	3 Eier
1,5 TL Vanillezucker	150 ml Schlagsahne	2 cl Zitronenlikör
2 Zitronenblüten	1 EL brauner Zucker	2 Zweige Zitronenmelisse

Die Zitronenschale fein abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker, bis auf einen Teelöffel, mit einem Teelöffel Vanillezucker, der geriebenen Zitronenschale und dem Zitronensaft schaumig schlagen. Das Eiweiß steif schlagen und einen Teelöffel Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Die Eiweißmasse nun vorsichtig, aber zügig unter den Eigelbschaum ziehen. Die Dessertschalen am Rand mit Wasser befeuchten und in den braunen Zucker eintauchen. Nun den Dessertschaum vorsichtig in die Dessertschalen füllen und kühl stellen. Die Sahne mit einem halben Teelöffel Vanillezucker steif schlagen und mit dem Zitronenlikör verfeinern. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, auf den Zitronenschaum geben und mit Zitronenmelisse und Zitronenblüten garnieren.

Horst Lichter am 06. August 2010