

## Genießen

Christina Speißer-Eberhardinger

Donnerstag, den 08.07.2021

### Zitronencreme-Dessert

Für 8 Stück

#### Zutaten:

##### Für die Zitronencreme:

4 Zitronen  
0,5 Blatt Gelatine, weiß  
70 g Zucker  
1 EL Wasser  
1 Ei (Größe M)  
90 g Butter  
1 Zitrone, davon den Abrieb  
1 Prise Salz

##### Für die Mousse:

2 Blatt Gelatine, weiß  
165 g Sahne  
250 g Schmand  
65 g Puderzucker  
1 Bio-Zitrone, davon den Abrieb und Saft  
4 EL geröstete Kokosflocken

##### Für die Baisermasse:

2 Eiweiß (Größe M)  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
75 g Puderzucker  
1 TL Speisestärke

##### Für die Garnitur:

3 EL Kokoschips

##### Außerdem:

2 Eierkartons  
Frischhaltefolie  
1 Spritzbeutel mit Lochtülle  
Flambierbrenner

##### Zubereitung:

1. Für die Zitronencreme die 4 Zitronen leicht rollen, halbieren und vorsichtig auspressen. Saft beiseitestellen. Das restliche Fruchtfleisch aus den Hälften löffeln.
2. Die Eierkartons mit der Frischhaltefolie auslegen. Die Zitronenhälften mit der Öffnung nach oben in die Kartons setzen.
3. Für die Mousse Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Schmand mit Puderzucker, Zitronensaft und -schale glatt verrühren.
4. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist. Gelatine unter die Schmandcreme rühren. Die Sahne unterheben.
5. Die Zitronenhälften bis zu 2/3 mit der Mousse füllen und mit gerösteten Kokosraspeln bestreuen. Die gefüllten Zitronenhälften im Kühlschrank zugedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen und fest werden lassen.
6. Inzwischen für die Zitronencreme das Gelatineblatt in reichlich kaltem Wasser einweichen. 50 ml des ausgepressten Zitronensafts mit Zucker, Wasser, Ei und



Zitronenschale in einem kleinen Topf verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit der Butter unterrühren.

7. Die Zitronencreme etwas abkühlen lassen. Anschließend in die Zitronenhälften füllen und im Kühlschrank zugedeckt kalt stellen und fest werden lassen.
8. Für die Baisermasse das Eiweiß mit Zucker und Salz sehr steif schlagen. Den Puderzucker und die Speisestärke darauf sieben und unterheben. Baiser in den Spritzbeutel füllen und auf die Zitronencreme spritzen.
9. Zum Servieren Baiser mit dem Flammbierbrenner abflämmen. Die Zitronenhälften mit Kokoschips garnieren und servieren