

Zitronencreme mit "vereisten" Johannisbeeren

by Andreas - Dienstag, Oktober 05, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/zitronencreme-mit-vereisten-johannisbeeren/>

Um diesen köstlichen Nachtisch herzustellen bedarf es einigen Aufwandes. Die Creme selber ist schnell angerührt. Für die mit Raureif bedeckten Johannisbeeren geht man mit den ersten Lichtstrahlen des Tages in den Garten und pflückt die raureifbesetzten Früchte. Nun muss alles sehr schnell gehen: Die Creme damit verzieren und die Gäste wecken, die dann sicherlich dankbar zulangen. Einfacher geht es, wenn man die gewaschenen und abgetrockneten Johannisbeeren in einer Schale mit frischem Eiweiß wendet und mit Zucker bestreut. Einige Stunden trocknen lassen. Fertig.

4 Eigelb

40 gr. Puderzucker

100 ml Weißwein

20 ml Sherry

1 unbehandelte Zitrone

8 Rispen Johannisbeeren

1 Eiweiß

1 EL Zucker

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Den Sherry und den Weißwein dazu gießen. Ebenso den Saft einer unbehandelten Zitrone und deren abgeriebene Schale. Über dem Wasserbad schaumig schlagen. Im Kühlschrank mindestens eine Stunde abkühlen lassen.

Die Johannisbeeren wie oben beschrieben mit Eiweiß und Zucker behandeln und trocknen lassen.